



Loiseau des Ducs est installé dans un hôtel classé Monument historique « L'Hôtel de Talmay » anciennement dit Hôtel des Barres datant du XVIe Siècle.

*« Apprécier l'élégance de la Bourgogne »*

# La carte

## Amorces €

Huitres Gillardeau snackées 34  
*écrasé de butternut à l'échalote confite, mayonnaise livèche et citron caviar, émulsion d'eau d'huitres au gin safrané de la maison Boudier*

Champignon de Corcelottes 32  
*béarnaise à l'ail noir, crémeux de champignons au vin jaune*

Foie gras mi-cuit 38  
*coing rôti, condiment kumquat, gelée de coin au ratafia, pain toasté aux fruits secs*

## Des océans et des rivières

Noix de Saint-Jacques rôties 54  
*poireaux et fenouil confit, sabayon au beurre de sapin, jus corsé terre et mer*

## Des pâturages et des champs

La volaille de Bresse et truffe de Bourgogne 58  
*céleri en texture, condiment truffé, farce à gratin, jus de volaille truffé*

Dos de cerf 60  
*déclinaisons de salsifis, coulis d'épines vinettes, sauce poivrade*

## Nos fromages

Assiette de fromages affiné par la fromagerie Porcheret 18  
*de nos régions Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne, aux laits de vache, chèvre, brebis*

# Menus

## Vauban

*Menu du déjeuner  
du mardi au vendredi  
(hors jours fériés et veille de jours fériés)*

Entrée, plat **ou** plat dessert 40€

Entrée, plat, dessert 55€

### Jaune d'œuf confit

*mousse de pomme de terre fumée, jambon sec du Morvan, caviar de blanc d'œuf*

\*\*\*

### Poulet noir Prince de Bourgogne

*Blanc de poulet et cuisse confite, céleri en texture à la cazette de Bourgogne, jus corsé*

**OU**

### Potager des Ducs

*déclinaison de légumes du moment*

\*\*\*

### Assiette de fromages

*affiné par la fromagerie Porcheret*

**en supplément 18€**

\*\*\*

### Le baba au verjus

*poire pochée, sirop aux épices, crème chantilly vanille*

## Talmay

*4 services entrée, poisson, viande, dessert* 120€

*3 services entrée, poisson **ou** viande, dessert* 95€

### Huitres Gillardeau snackées

*écrasé de butternut à l'échalote confite et citron caviar, émulsion d'eau d'huitres au gin safrané de la maison Boudier*

**OU**

### Foie gras mi-cuit

*coing rôti, condiment kumquat, gelée de coing au ratafia, pain toasté aux fruits secs*

\*\*\*

### Noix de Saint-Jacques rôties

*poireaux et fenouil confit, sabayon au beurre de sapin, jus corsé terre et mer*

\*\*\*

### Dos de cerf

*déclinaisons de salsifis, coulis d'épines vinettes, sauce poivrade*

\*\*\*

### Assiette de fromages

*affiné par la fromagerie Porcheret*

**en supplément 18€**

\*\*\*

### Le chocolat cazette

*sablé breton cacao, crémeux chocolat Tanzani, crème anglaise cazette, glace chocolat Bernard Loiseau*

**OU**

### Mandarine Satsuma et grenade

*meringue en deux textures, crème légère au poivre de cassis, condiment agrumes*

Février 2025 : Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre.

Toutes nos prestations sont prix nets, services compris. Nos menus sont hors boissons.

Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE. Les informations sur les allergènes présents sont à votre disposition à l'entrée du restaurant.



LOISEAU  
DES DUCS.®

*A commander en début de repas*

Les desserts €

Mandarine Satsuma et grenade 20  
*meringue en deux texture, crème légère au poivre de cassis,  
condiment agrumes*

Pomme confite au miel et liqueur de châtaignes 19  
*compotée de pommes, crème fraîche pomme et châtaignes, sorbet pomme Ganny  
Smith*

Le Chocolat cazette \* 20  
*sablé breton cacao, crémeux chocolat Tanzani, crème anglaise cazette,  
glace chocolat Bernard Loiseau*

*\*en supplément de notre menu Vauban 5€*



## *Menu de la Saint-Valentin*

195€ (Hors boissons)

Jaune d'œuf confit, mousse de pomme de terre fumé  
*jambon sec du Morvan*

\*\*\*

Terrine de Lapin, petits légumes en pickles  
*chantilly à la moutarde d'estragon Fallot*

\*\*\*

Langoustines en croûte de graines, tagliatelles de chou-rave  
*béarnaise aux algues, bisque corsée*

\*\*\*

Pigeon de Pornic cuit sur coffre, gâteau de blettes à l'olive  
*jus au poivre de cassis*

\*\*\*

Mousse chocolat blanc aux senteurs d'agrumes  
*sauce caramel et calette*

\*\*\*

Coupe de Deutz Brut rosé