



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

Les asperges en vinaigrette 32
asperges grillées et vapeur, hollandaise à l'ail des ours, vinaigrette à l'échalotte et jus de volaille

Terrine de lapin de la région 30
petits légumes en pickles, chantilly à la moutarde de Fallot

Des océans et des rivières

Barbue à l'oseille 56
mousseline et beignets d'artichauts au sésame, ragoût de barbillons et fumet de poisson à l'oseille

Des pâturages et des champs

Agneau rôti 60
petits pois glacés, oignon caramélisé et soubise, jus à la menthe poivrée

Pigeon de Pornic cuit sur coffre 58
gâteau de blettes à l'olive, jus au poivre de cassis

Nos fromages

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

Avril 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.

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 fermier 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

Les asperges en vinaigrette

asperges grillées et vapeur, hollandaise à l'ail des ours, vinaigrette à l'échalote et jus de volaille

Barbue à l'oseille

mousseline et beignets d'artichauts au sésame, ragoût de barbillons et fumet de poisson à l'oseille

OU

Agneau rôti

petits pois glacés, oignon caramélisé et soubise, jus à la menthe poivrée

Assiette de fromages

*affiné par la fromagerie Porcheret
en supplément 18€*

Pomme confite au miel et liqueur de châtaigne

*compotée de pommes, crème fraîche pomme et châtaigne, sorbet pomme
Granny Smith*

OU

Mousse chocolat blanc

senteur d'agrumes, pesto de menthe, sauce caramel et cazette

Avril 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	€
Mousse chocolat blanc * <i>senteurs d'agrumes, pesto de menthe, sauce caramel et caquette</i>	20
Pomme confite au miel et liqueur de châtaignes * <i>compotée de pommes, crème fraîche pomme et châtaignes, sorbet pomme Granny Smith</i>	19
Le baba au verjus <i>poire pochée, sirop aux épices, crème chantilly vanille</i>	17

**en supplément de notre menu Vauban 5€*

Avril 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.

. Les informations sur les allergènes présents sont à votre disposition à l'entrée du restaurant.