



LOISEAU
DES DUCS.®

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 €

Les escargots Dijonnais 30
purée d'ail Bernard Loiseau, chou pak choï, velouté d'ortie et émulsion au Chablis

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

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

Nos fromages

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

Mai 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€

Les escargots Dijonnais

purée d'ail Bernard Loiseau, chou pak choï, velouté d'ortie et émulsion au Chablis

OU

Les asperges en vinaigrette

asperges grillées et vapeur, hollandaise à l'ail des ours, vinaigrette à l'échalotte 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€

Rose des sables revisitée

glace pure chocolat Bernard Loiseau, marmelade et mousseux d'orange au Cointreau, tuiles chocolat

OU

Fraise à la mélisse

fraises en compotées et fraîches, crêmet d'Anjou à la mélisse et glace à la fleur de coucou

Mai 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.

B

LOISEAU DES DUCS®

A commander en début de repas

Les desserts €

Rose des sables revisitée * 20
*glace pure chocolat Bernard Loiseau, marmelade et mousseux d'orange au
Cointreau, tuiles chocolat*



Fraise à la mélisse * 18
*fraises en compotées et fraîches, crêmet d'Anjou à la mélisse et glace à la fleur de
coucou*

**en supplément de notre menu Vauban 5€*

Mai 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.