



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

Foie gras et Pied de cochon 35
mousse de foie gras et croustillant de pied de cochon, salade haricots verts, vinaigrette à l'huile de noix

Des océans et des rivières

Sandre rôti 59
champignons de Corcelotte, caviar Maison Kaviari, sauce pochouse

Des pâturages et des champs

Selle d'agneau au thym 60
crapiauds du Morvan, soubise d'oignons, petits pois glacés, jus corsé au thym

Cœur de ris de veau croustillant 65
asperges, condiment à l'ail noir, jus corsé

Nos fromages

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

Juin 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.

Menu

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

Poitrine de veau confite glacée au miel

textures de courgettes à la tagette et sauce gastrique

OU

Potager des Ducs

déclinaison de légumes du moment

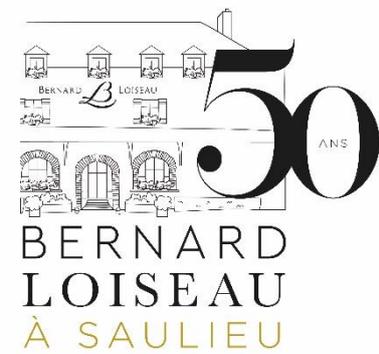
Assiette de fromages

affiné par la fromagerie Porcheret

en supplément 18€

Rhubarbes pochées

malts aux lait et poivre de cassis, mousseux rhubarbe et esprits de bière Bellenium, nougatine de malt



Menu 50 ans

Bernard Loiseau

(À partir du 1^{er} juin)

Menu en 3 services 98€

Menu en 4 services 125€

Les escargots Dijonnais

Purée d'ail Bernard Loiseau, velouté d'ortie et émulsion au Chablis

OU

Foie gras et Pied de cochon

Mousse de foie gras et croustillant de pied de cochon, salade haricots verts, vinaigrette à l'huile de noix

Sandre rôti

Champignons de Corcelotte, caviar Maison Kaviari, sauce pochouse

OU

Selle d'agneau au thym

Crapiauds du Morvan, soubise d'oignons, petits pois glacés, jus corsé au thym

Rose des sables revisitée

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

OU

Crème au pain d'épices Mulot et PetitJean

Glace à l'anis de Flavigny, praliné au pain d'épices, tuiles opalines

B

LOISEAU DES DUCS®

A commander en début de repas

Les desserts	€
Rose des sables revisitée * <i>glace pure chocolat Bernard Loiseau, marmelade et mousseux d'orange au Cointreau, tuiles chocolat</i>	20
Crème au pain d'épices Mulot et PetitJean * <i>glace à l'anis de Flavigny, praliné au pain d'épices, tuiles opalines</i>	18
Fraise à la mélisse * <i>fraises en compotées et fraîches, crêmet d'Anjou à la mélisse et glace à la fleur de coucou</i>	18



**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.