



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 32
purée d'ail Bernard Loiseau, chou pak choï, velouté d'ortie et émulsion au Chablis

Tomates à la verveine 30
tomates anciennes du Potager des Ducs à la flamme, tomates cerise confites à l'huile de verveine et crémeux de chèvre frais

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

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

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

Nos fromages

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

Juillet 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 Talmay

4 services entrée, poisson, viande, dessert 120€

3 services entrée, poisson ou viande, dessert 95€

Tomates à la verveine

tomates anciennes du Potager des Ducs à la flamme, cerise confites à l'huile de verveine et crémeux de chèvre frais

OU

Pied de cochon

mousse de foie gras et croustillant de pied de cochon, haricots vinaigrette à l'huile de noix

Barbue à l'oseille

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

OU

Selle d'agneau au thym

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

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 fraîche, crêmet d'Anjou à la mélisse et glace à la fleur de coucou

B

LOISEAU DES DUCS.®

A commander en début de repas

Les desserts €

Rose des sables revisitée *

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



20

Framboise de la ferme Marcs d'Or *

*framboises fraîches, meringue et chantilly, génoise à la framboise, sorbet menthe,
moussoux de fromage blanc et avoines caramélisées*

18

Fraise à la mélisse *

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

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.