



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 €

Truite de l'Aube 32
truite nature et fumée, melons frais Gallia et Charentais, sauce vierge de légumes à la cazette de Bourgogne.

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

Bar à l'oseille 56
mousseline et beignets d'artichauts au sésame et fumet de poisson à l'oseille

Des pâturages et des champs

Volaille de Bresse 56
blanc et cuisse, cannelloni et caviar d'aubergine, condiment ail noir et émulsion fumée, jus volaille à la sarriette

Filet de bœuf Charolais 58
raviole de carotte et moelle de bœuf, carotte en textures, condiment fanes de carotte aux fèves de tonka, jus de bœuf au foin

Nos fromages

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

Août 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€

Gaspacho tomates
tomates cerise fraîches du Potager des Ducs, chèvre frais et pesto de basilic

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

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

Bar à l'oseille
mousseline et beignets d'artichauts au sésame et fumet de poisson à l'oseille

OU

Filet de bœuf Charolais
raviole de carotte et moelle de bœuf, carotte en textures, condiment fanes de carotte aux fèves de tonka, jus de bœuf au foin

Assiette de fromages
affiné par la fromagerie Porcheret
en supplément 18€

Abricots et myrtille
clafoutis d'abricots, crème madame abricot, glace à la fleur de sureau et ragoût de myrtilles

OU

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

Août 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 €

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



Framboise de la ferme Marcs d'Or * 18
framboises fraîches, meringue et chantilly, génoise à la framboise, sorbet menthe, mousseux de fromage blanc et avoines caramélisées

Figue au cassis * 19
figues caramélisées et confites à la crème de cassis, biscuit d'amande et blanc-manger, sorbet cassis.

**en supplément de notre menu Vauban 5€*

Août 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.