



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

€

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 cerises 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 carottes et moelle de bœuf, carotte en textures, condiment fanes de carottes aux fèves de tonka, jus de bœuf au foin

Nos fromages

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

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)

55 €

Gaspacho tomates

tomates cerises 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 au lait et poivre de cassis, mousseux rhubarbes, nougatine de malt

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 40 €

Talmay

120 €

Tomates à la verveine

tomates anciennes du Potager des Ducs à la flamme, tomates cerises 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 carottes aux fèves de tonka, jus de bœuf au foin

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

Prune et Kéfir

biscuit d'amande, espuma de Kéfir au poivre de Sichuan, glace de prune macérée

ou

Rose des sables revisitée

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

3 services entrée, poisson ou viande, dessert 95 €

Tout changement est possible, sous réserve de supplément

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.®

<i>Les desserts</i>	€
Rose des sables revisitée <i>glace pure chocolat Bernard Loiseau, marmelade et mousseux d'oranges au Cointreau, tuiles chocolat</i>	20
Framboises de la ferme Marcs d'Or <i>framboises fraîches, meringue et chantilly, génoise à la framboise, sorbet menthe, mousseux de fromage blanc et avoines caramélisées</i>	18
Figues au cassis <i>figues caramélisées et confites à la crème de cassis, biscuit d'amande et blanc- manger, sorbet cassis.</i>	19



A commander en début de repas

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.