



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	€
Escargots Dijonnais <i>escargots en persillade, purée d'ail Bernard Loiseau, tempuras de céleris branches et velouté de cresson.</i>	32
Tomates à la verveine <i>tomates anciennes du Potager des Ducs à la flamme, tomates cerise confites à l'huile de verveine et crémeux de chèvre frais</i>	30
Pied de cochon <i>mousse de foie gras et croustillant de pied de cochon, salade haricots verts, vinaigrette à l'huile de noix</i>	35
Des océans et des rivières	
Bar à l'oseille <i>mousseline et beignets d'artichauts au sésame et fumet de poisson à l'oseille</i>	56
Des pâturages et des champs	
Volaille de Bresse <i>blanc et cuisse, cannelloni et caviar d'aubergine, condiment ail noir et émulsion fumée, jus volaille à la sarriette</i>	56
Filet de bœuf Charolais <i>raviole de carotte et moelle de bœuf, carotte en textures, condiment fanes de carotte aux fèves de tonka, jus de bœuf au foin</i>	58
Nos fromages	
Assiette de fromages affiné par la fromagerie Porcheret <i>de nos régions Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne, aux laits de vache, chèvre, brebis</i>	18

Septembre 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

Truite de l'Aube

risotto de petit épeautre, radis de couleur, sauce beurre blanc

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 myrtilles

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

Tout changement est possible, sous réserve de supplément

Septembre 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



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€*

A commander en début de repas

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.

Vendredi 10 octobre 2025
Menu spécial gibier & foie gras

150€ (Hors boissons)



Cèpes et Truffes de Bourgogne

Cèpes en ragoût et poêlé, sabayon à la Cazette de Bourgogne et Truffes fraîche

Escalope foie gras poêlé

Salade d'haricots sec "Comtesse de Chambord", radis couleur d'hiver, bouillon aigre doux.

Dos de Cerf rôti

Textures de betteraves, condiment mûre, sauce poivrade.

Mousse d'epoise

Abricots secs et poudre de pain d'épices

Prune et Kéfir

Biscuit d'amande, espuma de Kéfir au poivre de Sichuan, glace de prune macéré