



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 32
en persillade, purée d'ail Bernard Loiseau, tempuras de céleris branches et velouté de cresson.

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

Cèpes à la Cazette de Bourgogne 33
en poêlée et ragoût, condiment d'ail noir

Des océans et des rivières

Bar sauvage rôti 56
mousseline de choux-fleurs et gin safran de la maison Boudier, choux-fleurs graffiti, jus d'arêtes rôties aux épices

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 €

Pâté en croûte

*de volaille, canard et cochon
compotée d'échalotes, pickles de légumes et chantilly à la moutarde*

Fallot

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

*affinés par la fromagerie Porcheret
en supplément 18 €*

Crème au pain d'épices Mulot et Petitjean

glace à l'anis de Flavigny, praliné au pain d'épice

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

Cèpes à la Cazette de Bourgogne

en poêlée et ragoût, condiment d'ail noir

Bar sauvage rôti

*mousseline de choux-fleurs et gin safran de la maison Boudier, choux-
fleurs graffiti, jus d'arêtes rôties aux épices*

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

*affinés par la fromagerie Porcheret
en supplément 18 €*

Prune et Kéfir

*biscuit d'amande, espuma de Kéfir au poivre de Sichuan, glace de
prunes macérées*

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.

B

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.