



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>en persillade, purée d'ail Bernard Loiseau, tempuras de céleris branches et velouté de cresson.</i>	32
Foie gras de la maison Mitteau <i>escalope de foie gras poêlée, salade d'haricots sec « Comtesse de Chambord », marmelade de cornouilles et bouillon aigre doux</i>	35
Cèpes à la Cazette de Bourgogne <i>en poêlée et ragoût, condiment d'ail noir</i>	33

Des océans et des rivières

Bar sauvage rôti <i>mousseline de choux-fleurs et gin safran de la maison Boudier, choux-fleurs graffiti, jus d'arêtes rôties aux épices</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 carottes et moelle de bœuf, carotte en textures, condiment fanes de carottes aux fèves de tonka, jus de bœuf au foin</i>	58

Nos fromages

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

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 €

Foie gras de la maison Mitteault

escalope de foie gras poêlée, salade d'haricots sec « Comtesse de Chambord », marmelade de cornouilles et bouillon aigre doux

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

Poire et chocolat Bernard Loiseau

pochée et en compotée, moussoux et sauce chocolat Bernard Loiseau, glace vanille et tuiles aux amandes

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.®

Les desserts

€

Poire et chocolat Bernard Loiseau
*pochée et en compotée, mousseux et sauce chocolat Bernard
Loiseau, glace vanille et tuiles aux amandes*



20

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

18

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

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.

Dîner autour de la truffe

Vendredi 7 novembre

170 €

Ravioli à la truffe de Bourgogne

Crèmeux de céleri, vinaigrette à l'huile de truffe

Coquilles Saint-Jacques

Cuites dans leurs coquilles au beurre truffé, chou-fleur graffiti, Béarnaise à la truffe

Ris de veau doré

Millefeuille et mousseline de pommes de terre truffées, jus de veau corsé, truffe fraîche de Bourgogne

Fromage

Faisselle travaillée à la truffe

Mesclun en vinaigrette

Poire et chocolat Bernard Loiseau

Poire pochée et compotée, mousseux au chocolat et tuiles d'amande

Glace vanille et sauce chocolat truffée