



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
Champignons de Corcelotte <i>béarnaise à l'ail noir, crémeux de champignons au vin jaune</i>	30

Des océans et des rivières

Saint-Jacques et caviar Kaviari <i>courge butternut en textures, mayonnaise livèche, jus corsé de barbe de Saint-Jacques au citron noir</i>	60
--	----

Des pâturages et des champs

Cœur de ris de veau croustillant <i>millefeuilles et mousseline de pommes de terre à la truffe</i>	65
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

Champignons de Corcelotte

béarnaise à l'ail noir, crémeux de champignons au vin jaune

Saint-Jacques et caviar Kaviari

courge butternut en textures, mayonnaise livèche, jus corsé de barbe de Saint-Jacques au citron noir

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

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

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.

Menu 6 mains

*Julian Fistos, Patrick Bertron
& Aurélien Gransagne - Maison Vieira*
Vendredi 12 décembre

Amorces
Julian Fistos, Patrick Bertron & Aurélien Gransagne - Maison Vieira

Vaporeux pomme de terre
Au vieux Salers, jeunes pousses et truffe mëlansporum
Aurélien Gransagne - Maison Vieira

Huître à l'étuvée
Jus marin et concombre,
tapioca de mon enfance comme un risotto
Patrick Bertron

Saint Jacques de plongée
Cuite dans sa coquille, millefeuille de choux,
gel limequat, poudre de lard et bouillon fumé
Aurélien Gransagne - Maison Vieira

Volaille de Bresse et Cazette de Bourgogne
Blanc rôti et cuisse confite,
céleri en texture et jus corsé à la Cazette de Bourgogne
Julian Fistos - Loiseau des Ducs

Noix et coing à l'hydromel
Coing caramélisée, crémeux de noix et praliné.
gel coing à l'hydromel, opaline pollen et glace miel
Chef Julian Fistos - Loiseau des Ducs

Tarif : 190€

Menu de la Saint Sylvestre

250 €

Tourteau et caviar de la Maison Kaviari,
*radis de couleur et salicorne en salade,
blinis et caviar, sauce beurre blanc*

Ravioli de ris de veau,
crémeux de topinambours, vinaigrette à l'huile de noix et émulsion au vin jaune

Homard bleu au safrann
fenouil confit, béarnaise aux algues, gel de kumquat et bisque safranée

Volaille de Bresse et truffe de Bourgogne
céleri en textures, condiment à la truffe et farce à gratin, jus de volaille truffé

Pomme et sarrasin,
compotée de pomme au cidre, sarrasin soufflé et mousse de sarrasin

Cazette de Bourgogne et clémentine
entremets à la Cazette et à la clémentine, sorbet clémentine et caramel à la Cazette de Bourgogne