



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'élegance de la Bourgogne »

La carte

Amorces €

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

Foie gras de la maison Mitteault 35
escalope de foie gras poêlée, salade d'haricots sec « Comtesse de Chambord », marmelade de cornouilles et bouillon aigre doux

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

Des océans et des rivières

Saint-Jacques et caviar Kaviari 60
courge butternut en textures, mayonnaise livrèche, jus corsé de barbe de Saint-Jacques au citron noir

Des pâturages et des champs

Cœur de ris de veau croustillant 65
millefeuilles et mousseline de pommes de terre à la truffe

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 €

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 livrèche, jus corsé de barbe de Saint-Jacques au citron noir

ou

Canard colvert cuit sur coffre
laqué au ketchup de cassis, cromesquis de cuisse, mini betterave d'Éric Roy, jus au poivre de cassis

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

Noix et coing à l'hydromel
coings caramélisés, crémeux praliné et noix, opaline de pollen et glace miel

ou

Pomme au cidre et sarrasin
déclinaison de pommes, mousseux de cidre, nougatine de sarrasin et feuilleté pomme cannelle

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>	€
Poire et chocolat Bernard Loiseau <i>pochée et en compotée, mousseux et sauce chocolat Bernard Loiseau, glace vanille et tuiles aux amandes</i>	20
Pomme au cidre et sarrasin <i>déclinaison de pommes, mousseux de cidre, nougatine de sarrasin et feuilleté pomme cannelle</i>	18
Noix et coing à l'hydromel <i>coings caramélisés, crémeux praliné et noix, opaline de pollen et glace miel</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.

Menu 6 mains

Iulian Fistos, Patrick Bertron

& Aurélien Gransagne - Maison Vieira

Vendredi 12 décembre

Amorces

Iulian Fistos, Patrick Bertron & Aurélien Gransagne - Maison Vieira

Vaporeux pomme de terre
Au vieux Salers, jeunes pousses et truffe mêlanosporum
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
Iulian Fistos - Loiseau des Ducs

Noix et coing à l'hydromel
Coing caramélisée, crèmeux de noix et praliné.
gel coing à l'hydromel, opaline pollen et glace miel
Chef Iulian 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