



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.

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 livèche, 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

Canard colvert cuit sur coffre 58
laqué au ketchup de cassis, cromesquis de cuisse, mini betteraves d'Éric Roy, risotto de petit épeautre et jus au poivre de cassis

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 €

Œuf en meurette
sauce vin rouge

Râbles de lapin
farci à la moutarde de Fallot à l'estragon, déclinaison de choux et jus corsé

ou

Potager des Ducs
déclinaison de légumes du moment

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

Riz au lait à la vanille
main de Bouddha pochée

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

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®

Les desserts

€

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



20

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

18

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

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.