

LA CARTE DE LOUIS-PHILIPPE VIGILANT
&
LES DESSERTS DE LUCILE DAROSEY-VIGILANT

MENUS

FORMULE DES DUCS

CE MENU EST PROPOSÉ

DU MARDI AU JEUDI MIDI ET SOIR, VENDREDI ET SAMEDI MIDI

N'EST PAS DISPONIBLE VENDREDI SOIR, SAMEDI SOIR
ET DIMANCHE MIDI, NI LES JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, FROMAGES OU DESSERT 28€

Ou

ENTRÉE, PLAT, FROMAGES OU DESSERT 38€

AMUSE-BOUCHE

*

SAUMON MARINÉ AUX HERBES, CRÉMEUX DE FENOUIL, SORBET AU PONTARLIER

*

COCHON FERMIER RÔTI AUX ÉPICES, COMPRESSION DE POMMES DE TERRE À LA SAUGE

*

ASSIETTE DE TROIS DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE PORCHERET

OU

MIRABELLES CARAMÉLISÉES ET FEUILLETÉ CROUSTILLANT, SORBET À LA BERGAMOTE

*

MIGNARDISES

GOURMAND

EN 4 SERVICES 59 €

VIANDE OU POISSON

AMUSE-BOUCHE

*

TOMATES ANCIENNES EN JARDIN, VIVIFIÉS D'UNE
GELÉE D'EAU DE TOMATE À LA CITRONNELLE ET
AU GINGEMBRE, CRÉMEUX DE BURATTA AU BASILIC

*

CABILLAUD LAQUÉ AUX SUCS D'ORANGE SANGUINE,
CUIT À 300°C, TEXTURE DE CAROTTES
ET SÉSAME TORRÉFIÉ, ÉMULSION AU CURRY

Ou

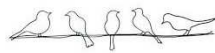
NOISETTE DE VEAU DE LAIT RÔTIE, CRÉMEUX
CHOU-FLEUR, BROCOLETTI GRILLÉ,
JUS VEAU AU FOIN

*

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS
DE LA FROMAGERIE PORCHERET

*

LA MYRTILLE SAUVAGE, MOUSSE AU FROMAGE
FRAIS ET MIEL DE FORÊT, SABLÉ À LA NOISETTE



MIGNARDISES

GOURMAND

EN 5 SERVICES 75 €

AMUSE-BOUCHE

*

TOMATES ANCIENNES EN JARDIN, VIVIFIÉS D'UNE
GELÉE D'EAU DE TOMATE À LA CITRONNELLE ET
AU GINGEMBRE, CRÉMEUX DE BURATTA AU BASILIC

*

CABILLAUD LAQUÉ AUX SUCS D'ORANGE SANGUINE,
CUIT À 300°C, TEXTURE DE CAROTTES
ET SÉSAME TORRÉFIÉ, ÉMULSION AU CURRY

*

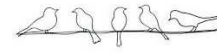
NOISETTE DE VEAU DE LAIT RÔTIE, CRÉMEUX
CHOU-FLEUR, BROCOLETTI GRILLÉ,
JUS VEAU AU FOIN

*

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS
DE LA FROMAGERIE PORCHERET

*

LA MYRTILLE SAUVAGE, MOUSSE AU FROMAGE
FRAIS ET MIEL DE FORÊT, SABLÉ À LA NOISETTE



MIGNARDISES

LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES À NOTRE RÉCEPTION.

LES VIANDES BOVINES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN FRANCE.

LES PRIX DES MENUS SONT PROPOSÉS HORS BOISSON.

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT TAXES ET SERVICE COMPRIS —

MENUS HORS BOISSON PRIX NETS EN EUROS.

NOUS TRAVAILLONS CHAQUE JOUR AVEC LA
MÊME EXIGENCE POUR VOUS PROPOSER DES
PRODUITS DE QUALITÉ ET
DANS CETTE MÊME OPTIQUE
NOUS ÉLABORONS
UN PAIN MAISON AU LEVAIN NATUREL
ET DE FARINE ISSUE DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE DE LA FERME DE LA GAULOISE
À SAQUENAY (21).

CETTE FERME PRODUIT DES FARINES
MOULUES SUR MEULE DE PIERRE
ET SONT ISSUES DE CÉRÉALES ET BLÉS DE
VARIÉTÉS ANCIENNES.

NOTRE PAIN MAISON A ÉTÉ LANCÉ EN
COLLABORATION AVEC
MR GÉROUVILLE
PROFESSEUR DE BOULANGERIE
DU LYCÉE LE CASTEL

DANS UNE DÉMARCHE
PÉDAGOGIQUE AVEC UNE CLASSE
DE BP BOULANGERIE.

« N'EST PAS GOURMAND QUI VEUT »
ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

DÉGUSTATION

EN 7 SERVICES 105€
CE MENU EST PROPOSÉ POUR
L'ENSEMBLE DE LA TABLE

AMUSE-BOUCHE

*

TOMATES ANCIENNES EN JARDIN, VIVIFIÉS D'UNE
GELÉE D'EAU DE TOMATE À LA CITRONNELLE ET
AU GINGEMBRE, CRÉMEUX DE BURATTA AU BASILIC

*

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE À LA LIQUEUR
D'ABRICOT DU DOMAINE ROULOT,
ABRICOT CONFIT À LA REINE DES PRÉS

*

QUEUE DE LOTTE POWDRÉE AUX ÉPICES D'HANOI,
BLANQUETTE DE PETITS POIS, GNOCCHI AU SAFRAN,
FUMET À LA CITRONNELLE

*

PIGEON DU MAINE D'ANJOU RÔTI SUR LE COFFRE,
LAQUÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE, PULPE DE
BETTERAVE, JUS AUX BOUTONS DE CANNELLE

*

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS
DE LA FROMAGERIE PORCHERET

*

LA MYRTILLE SAUVAGE, MOUSSE AU FROMAGE FRAIS ET
MIEL DE FORÊT, SABLÉ À LA NOISETTE

*

LA VANILLE PAPANTLA DU MEXIQUE EN TEXTURES

*

MIGNARDISES

LOISEAU DES DUCS EST INSTALLÉ DANS UN HÔTEL CLASSÉ
MONUMENT HISTORIQUE « L'HÔTEL DE TALMAY »
ANCIENNEMENT DIT HÔTEL DES BARRES
DATANT DU XVI^E SIÈCLE

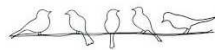


LOISEAU
DES DUCS.®

LE CHEF LOUIS-PHILIPPE VIGILANT VOUS PROPOSE UNE CUISINE ÉVOLUTIVE AU FIL
DES SAISONS AVEC UNE SÉLECTION DE PRODUITS DE TERROIR BOURGUIGNON.

APRÈS QUATRE ANNÉES PASSÉES AU RELAIS BERNARD LOISEAU, IL EN A RETENU
LE PRINCIPE DES GOÛTS FRANCS ET DES SAUCES SAVOUREUSES.

ACCOMPAGNÉ PAR LA CHEF PÂTISSIÈRE LUCILE DAROSEY-VIGILANT,
ELLE AUSSI ANCIENNE DE SAULIEU,
ENSEMBLE, ILS COMPOSENT UNE PARTITION HARMONIEUSE
DE L'AMUSE-BOUCHE AUX DESSERTS.



« LA CUISINE, C'EST L'ENVERS DU DÉCOR.
LÀ OÙ S'ACTIVENT LES HOMMES ET LES FEMMES,
POUR LE PLAISIR DES AUTRES »

BERNARD LOISEAU

RESERVEZ VOTRE TABLE

Tél. : +33 (0)3 80 30 28 09

