



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

*Le Chef Louis-Philippe Vigilant vous propose son interprétation du terroir bourguignon.  
Après quatre années passées au Relais Bernard Loiseau, il en a retenu  
le principe des goûts francs et des sauces savoureuses.  
Accompagné de son épouse, la Cheffe-pâtissière Lucile Darosey-Vigilant,  
elle aussi ancienne de Saulieu,  
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



# La carte

## Les prémices : €

Tourteau en salade contemporaine 42  
textures de tomates ananas du Potager des Ducs,  
rafraichi à la sauge, délicate gelée de tomate  
réhaussée de Caviar Oscière Gold de la maison Kaviari

Foie gras de canard poêlé 42  
dans une feuille de figuier, figues rôties et concentré de brimbelle,  
jus de canette au poivre de Tasmanie

L'huitre en deux versions : 42  
huitre grillée, crémeux de chou-fleur au lait de coco et curry,  
huitre végétale condiment moutarde curry de la Maison Fallot,  
crème glacée Dubarry

Autour de la carotte du Potager des Ducs 36  
*\*ce plat est un plat végétal, sans gluten, lactose*

L'aubergine texturée 36  
son caviar fumé, crémeux de pois chiches  
*\*ce plat est un plat végétal, sans gluten, lactose*

## De la côte Atlantique à la Côte d'or :

Homard bleu 58  
grillé sur un épi de maïs, coudes en ravioles,  
condiment d'estragon et bisque crémeuse

Cabillaud confit au four, 54  
potimarron caramélisé, nage de coquillages,  
émulsion citronnelle, lard de colonnata

Saumon mi-cuit, 48  
sabayon aux herbes, légumes racines en textures

## Pâturages et champs :

Faux-filet de bœuf du Montbéliard mûré 45 jours, 54  
compression de pommes de terre et céleri maraicher,  
textures de haricots, jus au poivre Maniguette

Ris de veau de lait doré au sautoir, 58  
Poêlée d'écrevisses à la Nantua, tombée d'épinards

## Fromages

Chariot de fromages affinés de la fromagerie Porcheret

18

## Les desserts de Lucile Darosey-Vigilant

À commander en début de repas

Tarte fine aux pommes d'après Bernard Loiseau  
caramélisée, glace vanille 18€

Le chocolat Millot 74% pur Madagascar Bio  
en textures, aux céréales et graines de chanvre 18€

La tarte au cassis de mon enfance  
crèmeux aux bourgeons et aux feuilles de cassis,  
condiment shiso vert 18€



Riz au lait de coco  
Sorbet à la framboise et croquant de pistache 12€

Assortiment glaces et sorbets création du moment 12€



Recettes élaborées uniquement à partir d'ingrédients végétaux  
et pouvant être servi sans gluten et Végan

« N'est pas Gourmand qui veut »  
Anthelme Brillat-Savarin

Bernard Loiseau

# Menus

## Le déjeuner Vauban

12h à 13h30

Entrée, plat **ou** plat, fromages **ou** dessert **40 €**

Entrée, plat, fromages **ou** dessert **55 €**

Entrée, plat, fromages, dessert **60 €**

Amuse-bouche

\*

Jardin de champignons d'automne  
et ravioles farcies

\*

Saumon mi-cuit,  
Sabayon aux herbes, légumes racines en textures

\*

Assiette de trois fromages affinés  
de la fromagerie Porcheret

\*

Mousse au caramel,  
cacahuètes caramélisées,  
rafraichi au gingembre et citron vert

\*

Mignardises

*Au déjeuner du mardi au vendredi  
ne sera pas disponible au diner,  
ni les jours fériés*

## Le diner Talmay

19h30 à 21h

**120€**

Amuse-bouche

\*\*\*

L'huitre en deux versions :

*huitre grillée, crémeux de chou-fleur*

*au lait de coco et curry,*

*huitre végétale condiment moutarde curry de la Maison Fallot, crème  
glacée Dubarry*

OU

Foie gras de canard poêlé

*dans une feuille de figuier, figues rôties et concentré de brimbelle, jus  
de canette au poivre de Tasmanie*

\*\*\*

Cabillaud confit au four,  
potimarron caramélisé, nage de coquillages,  
émulsion citronnelle, lard de colonnata

\*\*\*

Filet de canette des Dombes,  
*compression de pommes de terre  
et céleri maraicher, textures d'haricots,  
jus de canette au poivre Maniguette*

\*\*\*

Plateau de fromages  
affinés de la fromagerie Porcheret

*En supplément **18€***

\*\*\*

La tarte au cassis de mon enfance  
*crémeux aux bourgeons et aux feuilles de cassis,  
condiment shiso vert*

Mignardises

Les informations concernant les allergènes sont disponibles à notre réception. Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre. Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE

[RESERVER EN LIGNE](#)