



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

*« Exprimer l'élégance de la Bourgogne »*

## Amorces €

Comme un œuf en meurette 34  
*nuage de blanc et jaune confit fumé au foin*

Chair de tourteau 36  
*en émietté, guimauve aux agrumes et parmesan,  
velours de mâche des Ducs à la cacahuète*

Saint-Jacques 38  
*en fines quenelles, velours à la Chablisienne, œufs de brochet fumés,  
huile végétale à la caméline*

## Des océans et des rivières

Bar rôti sur sa peau 48  
*velours de coquillages et fine tombée de poireaux au citron confit,  
blettes fondantes aux kumquats*

Lieu jaune en cuisson douce 45  
*royale de potirons aux condiments eurasiens, langues d'oursins et jus d'arêtes*

## Des pâturages et des champs

Bœuf Charolais de la ferme de Clavisy 58  
*rôti au sautoir, mousseline de panais, petits légumes, jus truffé,  
ragout au pinot noir et nuage de racines*

Pigeonneau de Corton de chez Patrick Sanchez 56  
*maturé au sel et au sucre, châtaignes, céleri aux essences de vanille et poires fumées*

Lièvre à la royale façon « Ali Bab » 65  
*pomponette de Dijon et cassolette de gnocchis de champignons à la truffe noire melanosporum*

## Nos fromages

Chariot de fromages aux laits de vache et de chèvre 18  
*de la fromagerie Porcheret*

# Menu Talmay

*Du mardi au samedi*

120€

Retour sur l'Escargot de bourgogne

*marc de bourgogne et verjus*

\*\*\*

Comme un œuf en meurette

*nuage de blanc et jaune confit fumé au foin*

**OU**

Saint-Jacques

*en fines quenelles, velours à la Chablisienne, œufs de brochet fumés, huile végétale à la caméline*

\*\*\*

Lieu jaune en cuisson douce

*royale de potirons aux condiments eurasiens*

*langues d'oursins et jus d'arêtes*

\*\*\*

Dos de biche rôti au grué de cacao

*sauce poivrade à la cardamome verte*

*pommes de terre à la dauphines et coings confits*

\*\*\*

Plateau de fromages

*de la fromagerie Porcheret*

*en supplément 18€*

\*\*\*

Miel de forêt et noix

*mousse au miel de forêt et moelleux aux noix,*

*pollen de fleurs et sorbet chardonnay*

Novembre 22 : 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

# Menu Vauban

*Menu du déjeuner du mardi au vendredi*

*hors jours fériés et week-end de pont*

Entrée, plat	40 €
Plat, fromages	40€
Plat, dessert	40 €
Entrée, plat, fromages <u>ou</u> dessert	55 €
Entrée, plat, fromages, dessert	60 €

## Chair de tourteau

*en émietté, guimauve aux agrumes et parmesan,  
velours de mâche des Ducs à la cacahuète*

\*\*\*

## Paleron de Veau

*braisé au poivre de Timut,  
variation de choux aux essences de fleurs de sureaux*

**OU**

## Potager des Ducs

*déclinaison de légumes du moment*

\*\*\*

## Assiette de fromages

*de la fromagerie Porcheret*

\*\*\*

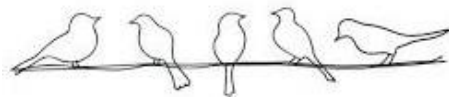
## Litchi

*vinaigre de litchi, nuage de coco au cœur d'hibiscus*

# B

## LOISEAU DES DUCS®

Les desserts	€
Litchi <i>vinaigre de litchi, nuage de coco au cœur d'hibiscus</i>	18
Miel de forêt et noix <i>mousse au miel de forêt et moelleux aux noix, pollen de fleurs et sorbet chardonnay</i>	18
Praliné au café <i>crème de pralin à la noisette et crème glacée au moka</i>	20



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

[RÉSERVEZ UNE TABLE](#)

Tél : [+33 3 80 30 28 09](tel:+33380302809)

# Menu de la Saint Sylvestre 2022

## Le caviar

*perles fondantes Dubarry et esturgeon fumé en mimosa*

\*\*\*

## Le homard de nos côtes

*en aspic, guimauve lactée au parmesan et agrumes, condiments eurasiens aux oursins*

\*\*\*

## Le bar rôti sur sa peau

*ravioles aux topinambours et noix, beurre blanc finement fumé au verjus*

\*\*\*

## Le tartare de boeuf et huitres

*au yuzu et givre de cresson*

\*\*\*

## Le Chapon fermier de bourgogne

*en demi deuil, sauce suprême en velours, mille-feuille de pommes de terre truffée et bonbons de choux verts*

\*\*\*

## La Châtaigne

*Cazette® de Bourgogne et crémant de bourgogne blanc de blanc*

Tarif : 220€

Uniquement sur réservation au 03 80 30 28 29