



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'élégance de la Bourgogne »*

# La carte

## Amorces €

Risotto de petit épeautre, 36  
*radis de couleur, sauce beurre blanc au chablis, coques et caviar*

Champignon de Corcelottes, 32  
*béarnaise à l'ail noir, crémeux de champignons au vin jaune*

## Des océans et des rivières

Lotte façon pot au feu 50  
*chou tombé, croustillant au condiment moutard, ceviche de lotte*

## Des pâturages et des champs

La canette des Dombes 52  
*légumes feuilles du potager des Ducs cru et cuit, orange sanguine et tagète*

Filet de bœuf Charolais 60  
*cèpes rôtis, purée ail, jus de lierre terrestre*

## Nos fromages

Assiette de fromages affiné par la fromagerie Porcheret 18  
*de nos régions Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne,  
aux laits de vache, chèvre, brebis*

Septembre 2024 : 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 week-end de pont)*

Entrée, plat **ou** plat dessert 40€

Entrée, plat, dessert 55€

L'escargot de Bourgogne  
*mini poireaux à la flamme, velours sauce Vincent  
aux herbes des Combes Dijonnais*

\*\*\*

La canette des Dombes  
*légumes feuilles du potager des Ducs cru et cuit  
Orange sanguine et tagète*

**OU**

Potager des Ducs  
*déclinaison de légumes du moment*

\*\*\*

Assiette de fromages  
*affiné par la fromagerie Porcheret*  
**en supplément 18€**

\*\*\*

La rhubarbe, la figue et la groseille  
*rhubarbe confite, gelée aux fruits,  
meringue citron vert, crème glacé hibiscus*

**OU**

Le baba au verjus  
*poire pochée, sirop aux épices, crème chantilly vanille*

## Talmay

*Du mardi au samedi*

*4 services entrée, poisson, viande, dessert* 120€

*3 services entrée, poisson **ou** viande, dessert* 95€

Risotto de petit épeautre  
*radis de couleur, sauce beurre blanc au chablis, coques et caviar*

**OU**

Champignon de Corcelottes  
*béarnaise à l'ail noir, crémeux de champignons au vin jaune*

\*\*\*

Lotte façon pot au feu  
*Chou tombé, croustillant au condiment moutard,  
ceviche de lotte*

\*\*\*

Filet de bœuf Charolais  
*cèpes rôtis, purée ail, jus de lierre terrestre*

\*\*\*

Assiette de fromages  
*affiné par la fromagerie Porcheret*  
**en supplément 18€**

\*\*\*

Le chocolat noisette  
*sablé breton cacao, crémeux chocolat Tanzani, crème anglaise cazette,  
glace chocolat Bernard Loiseau*

**OU**

Prunes et mirabelles  
*biscuit d'amande, espuma Kéfir au poivre de Sichuan,  
glace de prune macérée*

Septembre 2024 : 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.®

*A commander en début de repas*

| Les desserts  | €  |
|---|----|
| La Rhubarbe, la figue et groseille<br><i>rhubarbe confite, gelée aux fruits, meringue citron vert, crème glacé hibiscus</i>               | 18 |
| Prunes et mirabelles<br><i>biscuit d'amande, espuma Kéfir au poivre de Sichuan,<br/>glace de prune macérée</i>                            | 19 |
| Le Chocolat noisette *<br><i>sablé breton cacao, crèmeux chocolat Tanzani, crème anglaise cazette,<br/>glace chocolat Bernard Loiseau</i> | 20 |

*\*en supplément de notre menu Vauban 5€*