



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, <i>radis de couleur, sauce beurre blanc au chablis, coques et caviar</i>	36
Champignon de Corcelottes, <i>béarnaise à l'ail noir, crémeux de champignons au vin jaune</i>	32
Foie gras mi-cuit <i>coing roti, condiment kumquat, gelée de coin au ratafia, pain toasté aux fruits secs</i>	38
<h2>Des océans et des rivières</h2>	
Noix de Saint-Jacques rôties <i>poireaux et fenouil confit, sabayon au beurre de sapin, jus corsé terre et mer</i>	54
<h2>Des pâturages et des champs</h2>	
La volaille de Bresse et truffe de Bourgogne <i>céleri en texture, condiment truffé, farce à gratin, jus de volaille truffé</i>	58
Dos de cerf <i>déclinaisons de salsifis, coulis d'épines vinettes, sauce poivrade</i>	60
<h2>Nos fromages</h2>	
Assiette de fromages affiné par la fromagerie Porcheret <i>de nos régions Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne, aux laits de vache, chèvre, brebis</i>	18

Octobre 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 veille de jours fériés)*

Entrée, plat **ou** plat dessert 40€

Entrée, plat, dessert 55€

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

\*\*\*

Cochon de la ferme de Clavisy  
*pomme dauphine de patate douce, épinard et comté,  
mousseline de pomme de terre fumé, jus au Raifort*

**OU**

Potager des Ducs  
*déclinaison de légumes du moment*

\*\*\*

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

\*\*\*

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

**OU**

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

## Talmay

*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**

Foie gras mi-cuit  
*coing roti, condiment kumquat, gelée de coin au ratafia,  
pain toasté aux fruits secs*

\*\*\*

Noix de Saint-Jacques rôties  
*poireaux et fenouil confit, sabayon au beurre de sapin, jus corsé terre et  
mer*

\*\*\*

Dos de cerf  
*déclinaisons de salsifis, coulis d'épines vinettes, sauce poivrade*

\*\*\*

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**

Mandarine Satsuma et grenade  
*meringue en deux textures, crème légère au poivre de cassis,  
condiment agrumes*

Octobre 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	€
Mandarine Satsuma et grenade <i>meringue en deux texture, crème légère au poivre de cassis, condiment agrumes</i>	20
Prunes et mirabelles <i>biscuit d'amande, espuma Kéfir au poivre de Sichuan, glace de prune macérée</i>	19
Le Chocolat noisette * <i>sablé breton cacao, crèmeux chocolat Tanzani, crème anglaise caquette, glace chocolat Bernard Loiseau</i>	20

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



LOISEAU  
DES DUCS®

## *Menus de la Saint-Sylvestre*

240€ (Hors boissons)

*Ravioli à la truffe de Bourgogne  
Crèmeux de céleri, vinaigrette à l'huile de truffe*

\*\*\*

*Huitre Gillardeau, caviar de la Maison Kaviari  
Huitres snacké et crus, betterave, émulsion crème à l'eau d'huitre*

\*\*\*

*Foie gras mi-cuit  
Coing rôti, condiment kumquat, gelée de coing au ratafia, pain toasté au fruits secs*

\*\*\*

*Noix de Saint Jaques rôti  
Poireaux et fenouil confit, sabayon au beurre de sapin, jus corse terre et mer*

\*\*\*

*Dos de cerf  
Déclinaisons de salsifis, condiment épines vinettes, sauce poivrade*

\*\*\*

*Fromage travaille  
Époisses de la Maison Porcheret  
Chutney pomme, abricots confits, pain aux épices*

\*\*\*

*Mandarine Satsuma et grenade  
Meringue en deux texture, crème légère au poivre de cassis, gel agrumes*