



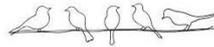
LOISEAU DES DUCS®

FORMULE DÉJEUNER

CE MENU N'EST PAS SERVI AU DÎNER, NI LES JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 23 €

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 29 €



HADDOCK FUMÉ EN SALADE

POMMES DE TERRE CONFITES À L'HUILE D'OLIVE D'ALEXIS MUNOZ

DAURADE ROYALE CUITE À L'UNILATÉRALE

JARDIN DE LÉGUMES VERTS PRINTANIER ET RAVIOLE AU FROMAGE BLANC

BAVAROISE AU CHOCOLAT BLANC

COMPOTÉE DE RHUBARBE ET SORBET AUX HERBES FRAÎCHES

LE SOMMELIER PROPOSE UNE LARGE SÉLECTION DE VINS AU VERRE, ET EN CARAFE DU MONDE ENTIER.
LAISSEZ-VOUS GUIDER EN CHOISSANT UN DE NOS FORFAITS

DÉCOUVERTE	4 VERRES DE VINS	45 €
DÉGUSTATION	5 VERRES DE VINS	55 €
PRESTIGE	5 VERRES DE VINS DE BOURGOGNE	75 €

VERRE DE DÉGUSTATION DE 8 CL

NOUS CUISINONS DE NOMBREUX INGRÉDIENTS DONT CERTAINS PEUVENT ÊTRE ALLERGISANTS (CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUES, CÉLERI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATION DE PLUS DE 10MG, LUPIN, MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE CES PRODUITS). À VOTRE DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT SUR LA PRÉSENCE DE CES INGRÉDIENTS DANS VOTRE SÉLECTION SANS TOUTEFOIS POUVOIR VOUS EN GARANTIR L'ABSENCE. LES MENUS SONT PROPOSÉS HORS BOISSON.

LA CARTE DE LOUIS-PHILIPPE VIGILANT

	€
ENTRÉES	
L'ŒUF PLEIN AIR ET MOUSSELINE D'ARTICHAUT JAMBON SEC DU MORVAN ET ÉMULSION À LA CORIANDRE	26
ESCARGOTS EN TEMPURA CRÉMEUX DE PERSIL ET ROYALE DE FENOUIL	34
LANGOUSTINE ET BŒUF SERVIS FROIDS ET MARINÉS AU COMBAVA CONSOMMÉ DE LANGOUSTINE FROID EN GELÉE	39
CUISSES DE GRENOUILLE RÔTIES MOUSSELINE D'AIL ET PURÉE DE PERSIL	45
POISSONS	
OMBLE CHEVALIER ET SON FUMET LÉGÈREMENT CRÉMÉ DUXELLE DE CHAMPIGNONS ET MINI BETTERAVES	42
SAINT-PIERRE CUIT À L'UNILATÉRALE RAGOÛT D'ASPERGES AU CHORIZO D'ÉRIC OSPITAL	52
TURBOT AUX NOISETTES DU PIÉMONT POMMES FONDANTES ET LÉGUMES PRINTANIER	54
VIANDES	
FILET DE DINDE EN VIENNOISE D'AROMATES LÉGUMES PRINTANIER ET JUS COMME UNE BLANQUETTE	36
PIGEON DU MAINE D'ANJOU RÔTI SUR LE COFFRE RHUBARBE FONDANTE ET JUS AU POIVRE DE TASMANIE	53
MÉDAILLON DE SELLE D'AGNEAU À LA SARRIETTE MOUSSELINE DE CAROTTES PRIMEURS	53
RIS DE VEAU AUX COQUILLAGES JUS À LA CITRONNELLE ET QUINOA BIO AU CITRON DE NICE	62
VOLAILLE <i>LA COUR D'ARMOISE</i> EN DEUX SERVICES RAGOÛT DE GIROLLES AU VIN JAUNE ET ÉPEAUTRE	58
FROMAGES	
ASSIETTE DE FROMAGES DÉCOUVERTE	6
CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS	13

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT TAXES ET SERVICE COMPRIS - MENUS HORS BOISSON - PRIX NETS EN €UROS.
LES VIANDES BOVINES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN EUROPE.

LES MENUS

TOUT-LÉGUMES 53 €

LE CHOU DANS TOUS SES ÉTATS

JARDIN DE LÉGUMES DU MOMENT

FRAÎCHEUR DE FENOUIL AUX ÉPICES, POMME VERTE ET SABLÉ

DÉGUSTATION 95 €

LANGOUSTINE ET BŒUF SERVIS FROIDS
ET MARINÉS AU COMBAVA
CONSOMMÉ DE LANGOUSTINE FROID EN GELÉE

TURBOT AUX NOISETTES DU PIÉMONT
POMMES FONDANTES ET LÉGUMES PRINTANIER

RIS DE VEAU AUX COQUILLAGES
JUS À LA CITRONNELLE, QUINOA BIO AU CITRON DE NICE

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

ROSACE D'ORANGES SANGUINES À LA BERGAMOTE
CRÈME À LA VANILLE DE MADAGASCAR

TARTELETTE AU CHOCOLAT GRAND CRU
SUCRE MUSCOVADO, FLORENTIN
CRÈME GLACÉE AUX FÈVES DE CACAO

MENU PROPOSÉ POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE,
À COMMANDER AVANT 13H AU DÉJEUNER

DÉCOUVERTE 51 €

MENU GOURMAND

SANS LE DEUXIÈME PLAT *, NI LE FROMAGE

GOURMAND 75 €

ŒUF MOLLET AUX ASPERGES VERTES
JAMBON SEC DU MORVAN

* OMBLE CHEVALIER ET SON FUMET
DUXELLES DE CHAMPIGNONS ET MINI BETTERAVES

EPAULE D'AGNEAU CONFITE 26 HEURES
CRÉMEUX D'AUBERGINES
JUS À LA MOUTARDE AU MEURSAULT

ASSIETTE DE FROMAGES DÉCOUVERTE

PARIS-BREST AUX TROIS NOISETTES
MORVAN, PIÉMONT ET SICILE
GLACE À LA FÈVE DE TONKA

LES DESSERTS DE LUCILE DAROSEY

À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

ROSACE D'ORANGES SANGUINES À LA BERGAMOTE
CRÈME À LA VANILLE DE MADAGASCAR

14 €

PARIS-BREST AUX TROIS NOISETTES - MORVAN, PIÉMONT ET SICILE
GLACE À LA FÈVE DE TONKA

15 €

COMME UN "IRISH COFFEE"

MOUSSE ONCTUEUSE AU WHISKY, CRÈME BRULÉE AU PUR ARABICA DU GUATEMALA

15 €

TARTELETTE AU CHOCOLAT GRAND CRU 70%

SUCRE MUSCOVADO, FLORENTIN ET CRÈME GLACÉE AUX FÈVES DE CACAO

15 €