

B

LOISEAU DES DUCS®

FORMULE DÉJEUNER

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

ENTRÉE ET PLAT	<u>ou</u>	PLAT ET DESSERT	23 €
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT			29 €



LÉGUMES D'ÉTÉ COMME UNE PISSALADIÈRE

MERLU À LA PLANCHA ET COURGETTES À LA LAVANDE
ÉPICES DES MINORITÉS

TARTELETTE AUX GROSEILLES ET À LA NOISETTE MERINGUÉE
GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

LA SOMMELIÈRE 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 (8CL)	45 €
DÉGUSTATION	5 VERRES DE VINS (8 CL)	55 €
PRESTIGE	5 VERRES DE VINS DE BOURGOGNE (8CL)	75 €

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
TOMATES ANCIENNES EN BURRATA CRÉMEUSE PESTO DE ROQUETTE	32
FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE CONFIT AUX ABRICOTS ET À LA VERVEINE	35
FRAÎCHEUR DE TOURTEAU AU PAMPLEMOUSSE CRÉMEUX D'AVOCAT ET POIVRE DE TIMUT	38
CUISSES DE GRENOUILLES RÔTIES MOUSSELINE D'AIL, PURÉE DE PERSIL ET JUS AU CHÂTEAU-CHALON	45
POISSONS	
MERLU À LA PLANCHA ET COURGETTES À LA LAVANDE ÉPICES DES MINORITÉS	36
LOTTE RÔTIE, JUS FAÇON BOUILLE AÏOLI À L'ENCRE DE SEICHE ET FENOUIL CONFIT À L'ORANGE	44
TURBOT CUIT À BASSE TEMPÉRATURE POIREAUX GRILLÉS ET FUMET AUX COQUILLAGES	46
HOMARD BRETON ET RIS DE VEAU EN NAVARIN BISQUE DE HOMARD AU POIVRE TCHULI ET LÉGUMES D'ÉTÉ	62
VIANDES	
PIGEON DU <i>HAMEAU DE LA GRAILLOTTE</i> , 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
VOLAILLE DE <i>LA COUR D'ARMOISE</i> EN DEUX SERVICES RAGOÛT DE GIROLLES AU VIN JAUNE ET ÉPEAUTRE	58
RIS DE VEAU DORÉ AU SAUTOIR ET AUX CÂPRES OLIVES TAGGIASCHE ET OIGNONS DES CÉVENNES	62
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 EUROS.
LES VIANDES BOVINES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN EUROPE.

LES MENUS

Tous LÉGUMES 53 €

TOMATES ANCIENNES EN SALADE ET PESTO DE ROQUETTE

JARDIN DE LÉGUMES DU MOMENT

FRAÎCHEUR DE FENOUIL AUX ÉPICES, POMME VERTE ET SABLÉ

DÉGUSTATION 95 €

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE
CONFIT AUX ABRICOTS ET À LA VERVEINE

TURBOT CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
POIREAUX GRILLÉS ET FUMET AUX COQUILLAGES

PIGEON DU *HAMEAU DE LA GRAILLOTTE* RÔTI
RHUBARBE FONDANTE ET JUS AU POIVRE DE TASMANIE

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

DÉLICE DE FRAISES DE LA FERME
BIÈRE AMBRÉE *LA MANDUBIENNE* ET SARRASIN
CROQUANT

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 €

TOMATES ANCIENNES EN JARDIN D'ÉTÉ
BURRATA CRÉMEUSE ET JEUNES POUSSES EN SALADE

*FILET DE ROUGET CUIT DOUCEMENT
JUS DE ROCHE FAÇON BOUILLE

EPAULE D'AGNEAU CONFITE 26 HEURES
CRÉMEUX D'AUBERGINE
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

DÉLICE DE FRAISES DE *LA FERME DES MARCS D'OR* 16 €
BIÈRE AMBRÉE *LA MANDUBIENNE* ET SARRASIN CROQUANT

PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT BAHIBÉ 15 €
GLACE AUX RAISINS ET RHUM AMBRÉ DE MARTINIQUE

VACHERIN GLACÉ À LA FRAMBOISE 15 €
CITRON VERT ET MENTHE, MERINGUE CROQUANTE AU THÉ MATCHA

PARIS-BREST AUX TROIS NOISETTES - MORVAN, PIÉMONT ET SICILE 15 €
GLACE À LA FÈVE DE TONKA

TARTELETTE AU CHOCOLAT GRAND CRU 70% 15 €
SUCRE MUSCOVADO, FLORENTIN ET CRÈME GLACÉE AUX FÈVES DE CACAO

[RESERVEZ VOTRE TABLE](#)

[Tél. : +33 \(0\)3 80 30 28 09](#)

