LOISEAU
DES DUCS®

Formule déjeuner

ce menu n'est pas servi au dîner, ni les jours fériés

entrée et plat **ou** plat et dessert 23 €

entrée, plat et dessert 29 €

Melon rafraîchi à la menthe et au gingembre
croustillant au jambon Serrano

Quasi de veau rôti, jus au kashmiri massala
piperade à la coriandre et pois chiche aux épices

Soupe de fruits rouges à la pastèque
crème de cardamome verte et feuilletés caramélisés

La sommelière propose une large sélection de vins au verre, et en carafe, du monde entier. Laissez-vous guider en choisissant 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)*. A 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 — 26
jambon sec du Morvan et émulsion à la coriandre

Tomates anciennes en burrata crémeuse — 32
pesto de roquette

Foie gras de canard en terrine — 35
confit aux abricots et à la verveine

Fraîcheur de tourteau aux pamplemousses — 38
crémeux d'avocats et poivre de Timut

Cuisses de grenouilles rôties — 45
mousseline d'ail, purée de persil et jus au château-chalon

Poissons

Merlu confit à basse température, émulsion beurre noisette — 36
risotto vert et courgettes grillées

Lotte rôtie et jus façon bouille — 44
aïoli à l'encre de seiche et fenouil confit à l'orange

Turbot cuit à basse température — 46
poireaux grillés et fumet aux coquillages

Homard breton et ris de veau en navarin — 62
bisque de homard au poivre tchuli et légumes d'été

Viandes

Pigeon du *hameau de la Graillotte*, rôti sur le coffre — 53
rhubarbe fondante et jus au poivre de Tasmanie

Médaillon de selle d'agneau à la sarriette — 53
mousseline de carottes primeurs

Volaille de *La Cour d'Armoise* en deux services — 58
ragoût de girolles au vin jaune et épeautre

Ris de veau doré au sautoir et aux câpres — 62
olives taggiasche et oignons des Cévennes

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

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

Clafoutis aux cerises cuit minute — 15 €
glace et chantilly à la reine des prés

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

Rose des sables à la glace pur chocolat — 15 €
et coulis d'orange confite

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