



# 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 €



RISOTTO DE MOULES ET POIVRONS  
ÉMULSION À L'ESTRAGON

JAMBONNEAU DE PORCELET BRAISÉ ET JUS AU FOIN  
MOUSSELINE DE CÉLERI ET POMMES DE TERRE GRENAILLE

CHOUX GLACÉS AUX TROIS PARFUMS  
CASSIS, PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER

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	
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	
JAMBONNEAU DE PORCELET BRAISÉ ET JUS AU FOIN MOUSSELINE DE CÉLÉRI ET POMMES DE TERRE GRENAILLE	36
FILET DE CANETTE RÔTIE AUX MÛRES CUISSÉ ET FIGUE CONFITE AU PORTO	52
PIGEON DU <i>HAMEAU DE LA GRAILLOTTE</i> , RÔTI SUR LE COFFRE RHUBARBE FONDANTE ET JUS AU POIVRE DE TASMANIE	53
FILET DE BŒUF DU LIMOUSIN POÊLÉ RAGOÛT DE GIROLLES	54
RIS DE VEAU AU CURRY DORÉ AU SAUTOIR CÉLÉRI RAVE CUIT EN CROÛTE DE SEL	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 €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 GRILLOTTE* RÔTI  
RHUBARBE FONDANTE ET JUS AU POIVRE DE TASMANIE

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

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

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 CRÈMEUSE ET JEUNES POUSSÉS EN SALADE

\*FILET DE ROUGET CUIT DOUCEMENT  
JUS DE ROCHE FAÇON BOUILLE

FILET DE CANETTE RÔTIE AUX MÛRES  
CUISSÉ ET FIGUE CONFITE AU PORTO

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

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

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

TARTE FINE AUX POMMES *FAÇON BERNARD LOISEAU* 15 €  
SORBET POMME VERTE ET VANILLE DE MADAGASCAR

RESERVEZ VOTRE TABLE

Tél. : +33 (0)3 80 30 28 09

