



LOISEAU DES DUCS

ENTRÉES	€
TOMATES ANCIENNES EN JARDIN D'ÉTÉ BURRATA CRÉMEUSE, QUELQUES POUSSÉS EN SALADE	28
FRAICHEUR DE TOURTEAU CRÈME AU YUZU	29
FOIE GRAS DE CANARD AUX CERISES COMPOTÉE DE GRIOTTES, COULIS AU POIVRE DE TASMANIE	35
JAMBONNETTES DE GRENOUILLES À LA PURÉE D'AIL ET AU JUS DE PERSIL, FAÇON BERNARD LOISEAU	45
POISSONS	
LANGOUSTINES RÔTIES SUCS DE CRUSTACÉS, BISQUE MOUSSEUSE AU COMBAVA	38
ROUGET EN CROUTE DE POMME DE TERRE GÂTEAU DE POIVRON CONFIT, SPHÈRE DE BASILIC ET POUTARDE RÂPÉE	58
TURBOT RÔTI, JUS MARINIÈRE POMME DE TERRE BOULANGÈRE, ROYALE DE MOULES ET D'ENCORNETS, ÉMULSION SAFRANÉE	46
VIANDES	
RIS DE VEAU ET HOMARD BRETON COMME UN VOL-AU-VENT BISQUE DE HOMARD AU POIVRE TCHULI ET LÉGUMES PRINTANIER	62
FILET DE CANETTE RÔTI SUR LA PEAU TARTELETTE À L'ABRICOT ET CUISSE CONFITE, JUS À LA MÉLISSE	42
FILET ET CÔTE D'AGNEAU DU PAYS D'OC JUS AU THYM, OLIVES TAGGIASCHE, ARTICHAUTS À LA BARIGOULE ET SA MOUSSELINE	52
FROMAGES	
CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS	12
ASSIETTE DE FROMAGES DE BOURGOGNE	5

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

FORMULE DÉJEUNER

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

PLAT & DESSERT	20 €
ENTRÉE & PLAT	23 €
ENTRÉE, PLAT & DESSERT	28 €

SALADE DE VOLAILLE
SUCRINE ET POUDRE DE LARD

LIEU JAUNE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
RISOTTO ET LÉGUMES VERTS, SAUCE AÏOLI CITRONNÉE

NAGE DE FRUITS ROUGES AUX ÉPICES
GLACE VANILLE ET AMANDES CARAMELISÉES

MENU DÉCOUVERTE 51 €

MENU GOURMAND SANS DEUXIÈME PLAT *, NI FROMAGE

MENU GOURMAND 75 €

TOMATES ANCIENNES EN JARDIN D'ÉTÉ
BURRATA CRÉMEUSE, QUELQUES POUSSÉS EN SALADE

*LANGOUSTINE RÔTIE,
SUCS DE CRUSTACÉS, BISQUE MOUSSEUSE AU COMBAVA

FILET DE CANETTE RÔTI SUR LA PEAU
TARTELETTE À L'ABRICOT ET CUISSE CONFITE,
JUS À LA MÉLISSE

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

LA NOISETTE DU PIÉMONT DANS TOUS SES ÉCLATS,
CHOCOLAT JIVARA ET FÈVES DE TONKA

FORFAIT VINS

SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER EN DOSE DÉGUSTATION (8 CL)

DÉCOUVERTE (4 VINS AU VERRE)	45 €
DÉGUSTATION (5 VINS AU VERRE)	55 €
PRESTIGE (5 VINS DE BOURGOGNE AU VERRE)	75 €

DESSERTS À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS 12 €

ABRICOT DU VERGER AUX SENTEURS DE BASILIC
DACQUOISE À L'AMANDE ET AU CITRON

ENVOLÉE DU PRINTEMPS
SABLÉ BRETON À LA FRAISE ET POMME VERTE RAFRAICHIE AU THYM

TARTE FINE AUX POMMES FAÇON BERNARD LOISEAU
SORBET POMME VERTE

LA NOISETTE DU PIÉMONT DANS TOUS SES ÉCLATS
CHOCOLAT JIVARA ET FÈVES DE TONKA

MARIAGE DE FLEUR D'HIBISCUS ET DRAGÉE
ET LES PREMIÈRES FRAMBOISES

DINER DÉGUSTATION 95 €

SERVI À L'ENSEMBLE DE LA TABLE

FRAICHEUR DE TOURTEAU

CRÈME AU YUZU

TURBOT RÔTI, JUS MARINIÈRE

POMME DE TERRE BOULANGÈRE,
ROYALE DE MOULES ET D'ENCORNETS, ÉMULSION SAFRANÉE

FILET ET CÔTE D'AGNEAU DU PAYS D'OC,

JUS AU THYM, OLIVES TAGGIASCHE,
ARTICHAUTS À LA BARIGOULE ET SA MOUSSELINE

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

ENVOLÉE DU PRINTEMPS

SABLÉ BRETON À LA FRAISE
ET POMME VERTE RAFRAICHIE AU THYM

ABRICOT DU VERGER AUX SENTEURS DE BASILIC

DACQUOISE À L'AMANDE ET AU CITRON

MENU DÉCOUVERTE 51 €

MENU GOURMAND SANS DEUXIÈME PLAT *,
NI LE FROMAGE

MENU GOURMAND 75 €

TOMATES ANCIENNES EN JARDIN D'ÉTÉ
BURRATA CRÉMEUSE, QUELQUES POUSSÉS EN SALADE

*LANGOUSTINE RÔTIE,

SUCS DE CRUSTACÉS, BISQUE MOUSSEUSE AU COMBAVA

FILET DE CANETTE RÔTI SUR LA PEAU

TARTELETTE À L'ABRICOT ET CUISSE CONFITE,
JUS À LA MÉLISSE

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

LA NOISETTE DU PIÉMONT DANS TOUS SES ÉCLATS,

CHOCOLAT JIVARA ET FÈVES DE TONKA

FORFAIT VINS

SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER EN DOSE DÉGUSTATION (8 CL)

DÉCOUVERTE (4 VINS AU VERRE) 45 €

DÉGUSTATION (5 VINS AU VERRE) 55 €

PRESTIGE (5 VINS DE BOURGOGNE AU VERRE) 75 €

DESSERTS À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

12 €

ABRICOT DU VERGER AUX SENTEURS DE BASILIC

DACQUOISE À L'AMANDE ET AU CITRON

ENVOLÉE DU PRINTEMPS

SABLÉ BRETON À LA FRAISE ET POMME VERTE RAFRAICHIS AU THYM

TARTE FINE AUX POMMES FAÇON BERNARD LOISEAU

SORBET POMME VERTE

LA NOISETTE DU PIÉMONT DANS TOUS SES ÉCLATS,

CHOCOLAT JIVARA ET FÈVES DE TONKA

MARIAGE DE FLEUR D'HIBISCUS ET DRAGÉE

ET LES PREMIÈRES FRAMBOISES