

LA CARTE DE LOUIS-PHILIPPE VIGILANT
&
LES DESSERTS DE LUCILE DAROSEY-VIGILANT

MENUS

GOURMAND

EN 4 SERVICES 59 €

VIANDE OU POISSON

AMUSE-BOUCHE

*

TOMATES ANCIENNES EN JARDIN, VIVIFIÉS D'UNE
GELÉE D'EAU DE TOMATE À LA CITRONNELLE ET
AU GINGEMBRE, CRÉMEUX DE BURATTA AU BASILIC

*

CABILLAUD LAQUÉ AUX SUCS D'ORANGE SANGUINE,
CUIT À 300°C,
TEXTURE DE CAROTTES ET SÉSAME TORRÉFIÉ

Ou

FAUX FILET DE BŒUF MONTBÉLIARD
MATURÉ 45 JOURS, PETITS POIS À LA MENTHE,
GIROLLES ET RADIS,
OIGNON BRULÉS AU VINAIGRE DE XÉRÈS,
JUS AU CARVI

*

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS
DE LA FROMAGERIE PORCHERET

*

PÊCHE POCHÉE À L'HIBISCUS, SOUFFLÉ GLACÉ AU
CITRON ET VERVEINE, BISCUIT MOELLEUX À
L'HUILE DE VERVEINE CITRONNÉE



MIGNARDISES

GOURMAND

EN 5 SERVICES 75 €

AMUSE-BOUCHE

*

TOMATES ANCIENNES EN JARDIN, VIVIFIÉS D'UNE
GELÉE D'EAU DE TOMATE À LA CITRONNELLE ET
AU GINGEMBRE, CRÉMEUX DE BURATTA AU BASILIC

*

CABILLAUD LAQUÉ AUX SUCS D'ORANGE SANGUINE,
CUIT À 300°C,
TEXTURE DE CAROTTES ET SÉSAME TORRÉFIÉ

*

FAUX FILET DE BŒUF MONTBÉLIARD
MATURÉ 45 JOURS, PETITS POIS À LA MENTHE,
GIROLLES ET RADIS,
OIGNON BRULÉS AU VINAIGRE DE XÉRÈS,
JUS AU CARVI

*

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS
DE LA FROMAGERIE PORCHERET

*

PÊCHE POCHÉE À L'HIBISCUS, SOUFFLÉ GLACÉ AU
CITRON ET VERVEINE, BISCUIT MOELLEUX À
L'HUILE DE VERVEINE CITRONNÉE



MIGNARDISES

LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES À NOTRE RÉCEPTION.

LES VIANDES BOVINES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN FRANCE.

LES PRIX DES MENUS SONT PROPOSÉS HORS BOISSON.

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT TAXES ET SERVICE COMPRIS —

MENUS HORS BOISSON PRIX NETS EN EUROS.

NOUS TRAVAILLONS CHAQUE JOUR AVEC LA
MÊME EXIGENCE POUR VOUS PROPOSER DES
PRODUITS
DE QUALITÉ ET
DANS CETTE MÊME OPTIQUE
NOUS ÉLABORONS
UN PAIN MAISON
AU LEVAIN NATUREL
ET DE FARINE ISSUE DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
DE LA FERME DE LA GAULOISE
À SAQUENAY (21).

CETTE FERME PRODUIT DES FARINES
MOULUES
SUR MEULE DE PIERRE
ET SONT ISSUES DE CÉRÉALES ET BLÉS DE
VARIÉTÉS ANCIENNES.

NOTRE PAIN MAISON A ÉTÉ LANCÉ EN
COLLABORATION AVEC
MR GÉROUVILLE
PROFESSEUR DE BOULANGERIE
DU LYCÉE LE CASTEL

DANS UNE DÉMARCHE
PÉDAGOGIQUE AVEC UNE CLASSE
DE BP BOULANGERIE.

« N'EST PAS GOURMAND QUI VEUT »
ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

DÉGUSTATION

EN 7 SERVICES 105€
CE MENU EST PROPOSÉ POUR
L'ENSEMBLE DE LA TABLE

AMUSE-BOUCHE

*

TOMATES ANCIENNES EN JARDIN, VIVIFIÉS D'UNE
GELÉE D'EAU DE TOMATE À LA CITRONNELLE ET
AU GINGEMBRE, CRÉMEUX DE BURATTA AU BASILIC

*

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE À LA LIQUEUR
D'ABRICOT DU DOMAINE ROULOT,
ABRICOT CONFIT À LA REINE DES PRÉS

*

QUEUE DE LOTTE AUX ÉPICES D'HANOI,
PULPE DE COURGETTE VIOLON, GNOCCHI AU SAFRAN,
JUS DE ROCHE.

*

FAUX FILET DE BŒUF MONTBÉLIARD
MATURÉ 45 JOURS, PETITS POIS À LA MENTHE,
GIROLLES ET RADIS,
OIGNON BRULÉS AU VINAIGRE DE XÉRÈS,
JUS AU CARVI

*

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS
DE LA FROMAGERIE PORCHERET

*

PÊCHE POCHÉE À L'HIBISCUS, SOUFFLÉ GLACÉ AU
CITRON ET VERVEINE, BISCUIT MOELLEUX

LA VANILLE PAPANTLA DU MEXIQUE EN TEXTURES

MIGNARDISES

FORMULE DES DUCS

CE MENU EST PROPOSÉ

DU MARDI AU JEUDI MIDI ET SOIR, VENDREDI ET SAMEDI MIDI

(PAS DISPONIBLE VENDREDI SOIR, SAMEDI SOIR ET DIMANCHE MIDI,
NI LES JOURS FÉRIÉS)

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, FROMAGES OU DESSERT 28€

OU

ENTRÉE, PLAT, FROMAGES OU DESSERT 38€

AMUSE-BOUCHE

*

STRATES DE LÉGUMES D'ÉTÉ, FROMAGE FRAIS AU BASILIC ET
PIGNONS DE PINS, PESTO DE ROQUETTE AU VIEUX PARMESAN

*

AGNEAU CONFIT 7H PIPERADE À LA CORIANDRE,
CRÈME DE POIS CHICHE À L'HUILE D'OLIVE 18 :1 AU CITRON

*

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE PORCHERET

OU

NAGE DE PASTÈQUE ET FRAISES PARFUMÉE AUX ÉPICES,
BISCUIT SABLÉ ET CRÈME GLACÉE À LA ROSE

*

MIGNARDISES

LOISEAU DES DUCS EST INSTALLÉ DANS UN HÔTEL CLASSÉ
MONUMENT HISTORIQUE « L'HÔTEL DE TALMAY »
ANCIENNEMENT DIT HÔTEL DES BARRES
DATANT DU XVI^E SIÈCLE



LOISEAU
DES DUCS.®

LE CHEF LOUIS-PHILIPPE VIGILANT VOUS PROPOSE UNE CUISINE ÉVOLUTIVE AU FIL
DES SAISONS AVEC UNE SÉLECTION DE PRODUITS DE TERROIR BOURGUIGNON.

APRÈS QUATRE ANNÉES PASSÉES AU RELAIS BERNARD LOISEAU, IL EN A RETENU
LE PRINCIPE DES GOÛTS FRANCS ET DES SAUCES SAVOUREUSES.

ACCOMPAGNÉ PAR LA CHEF PÂTISSÈRE LUCILE DAROSEY-VIGILANT,
ELLE AUSSI ANCIENNE DE SAULIEU,
ENSEMBLE, ILS COMPOSENT UNE PARTITION HARMONIEUSE
DE L'AMUSE-BOUCHE AUX DESSERTS.



« LA CUISINE, C'EST L'ENVERS DU DÉCOR.
LÀ OÙ S'ACTIVENT LES HOMMES ET LES FEMMES,
POUR LE PLAISIR DES AUTRES »

BERNARD LOISEAU

RESERVEZ VOTRE TABLE

Tél. : +33 (0)3 80 30 28 09

