

# LOISEAU DES DUCS®

## FORMULE DÉJEUNER

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

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 23 €

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 29 €



COMPOSITION DE MAQUEREAUX MARINÉS ET RADIS  
TARTARE AU COMBAVA

FILET DE DINDE EN VIENNOISE D'AROMATES  
LÉGUMES PRINTANIERs ET JUS COMME UNE BLANQUETTE

PAIN PERDU AUX CONFITS DE FRAISE ET CASSIS  
GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

LE SOMMELIER 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	45 €
DÉGUSTATION	5 VERRES DE VINS	55 €
PRESTIGE	5 VERRES DE VINS DE BOURGOGNE	75 €
VERRE DE DÉGUSTATION DE 8 CL		

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'ARTICHAUTS JAMBON SEC DU MORVAN ET ÉMULSION À LA CORIANDRE	26
ESCARGOTS EN TEMPURA CRÉMEUX DE PERSIL ET ROYALE DE FENOUIL	34
ASPERGES VERTES DE MALLEMORT ET BLANCHES SAUCE HOLLANDAISE AUX PAMPLEMOUSSES	35
LANGOUSTINE ET BŒUF SERVIS FROIDS ET MARINÉS AU COMBAVA CONSOMMÉ DE LANGOUSTINE FROID EN GELÉE	39
POISSONS	
OMBLE CHEVALIER ET SON FUMET LÉGÈREMENT CRÉMÉ DUXELLE DE CHAMPIGNONS ET MINI BETTERAVES	42
SAINT-PIERRE CUIT À L'UNILATÉRAL FÉVETTES ET VIENNOISE AU CHORIZO D'ÉRIC OSPITAL	52
TURBOT AUX NOISETTES DU PIÉMONT POMMES FONDANTES ET LÉGUMES PRINTANIER	54
SAINT-PIERRE RÔTI ENTIER SUR L'ARÊTE RAGOÛT D'ASPERGES AU CHORIZO D'ÉRIC OSPITAL	95
	POUR DEUX PERSONNES
VIANDES	
FILET DE DINDE EN VIENNOISE D'AROMATES LÉGUMES PRINTANIER ET JUS COMME UNE BLANQUETTE	36
FILET DE CANETTE RÔTIE ET LAQUÉ AUX AGRUMES CUISSÉ CONFITE DANS UN CANNELLONI DE NAVET	52
MÉDAILLON DE SELLE D'AGNEAU À LA SARRIETTE MOUSSELINE DE CAROTTES PRIMEURS	53
RIS DE VEAU AUX COQUILLAGES JUS À LA CITRONNELLE ET QUINOA BIO AU CITRON DE NICE	62
VOLAILLE LA COUR D'ARMOISE EN DEUX SERVICES RAGOÛT DE GIROLLES AU VIN JAUNE ET ÉPEAUTRE	58
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

## TOUT-LÉGUMES 53 €

LE CHOU DANS TOUS SES ÉTATS

JARDIN DE LÉGUMES DU MOMENT

FRAICHEUR DE FENOUIL AUX ÉPICES, POMME VERTE ET SABLÉ

## DÉGUSTATION 95 €

LANGOUSTINE ET BŒUF SERVIS FROIDS  
ET MARINÉS AU COMBAVA  
CONSUMMÉ DE LANGOUSTINE FROID EN GELÉE

TURBOT AUX NOISETTES DU PIÉMONT  
POMMES FONDANTES ET LÉGUMES PRINTANIER

RIS DE VEAU AUX COQUILLAGES  
JUS À LA CITRONNELLE, QUINOA BIO AU CITRON DE NICE

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

ROSACE D'ORANGES SANGUINES À LA BERGAMOTE  
CRÈME À LA VANILLE DE MADAGASCAR

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 €

ŒUF MOLLET AUX ASPERGES VERTES  
JAMBON SEC DU MORVAN

\* OMBLE CHEVALIER ET SON FUMET  
DUXELLES DE CHAMPIGNONS ET MINI BETTERAVES

EPAULE D'AGNEAU CONFITE 26 HEURES  
CRÉMEUX D'AUBERGINES  
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

ROSACE D'ORANGES SANGUINES À LA BERGAMOTE  
CRÈME À LA VANILLE DE MADAGASCAR 14 €

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

COMME UN "IRISH COFFEE"  
MOUSSE ONCTUEUSE AU WHISKY, CRÈME BRULÉE AU PUR ARABICA DU GUATEMALA 15 €

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