Menu Loiseau des Ducs

https://lacarte.menu
3 r. Vauban, 21000 Dijon, France
(+33)380302809,(+33)0380302809 - https://www.bernard-loiseau.com/

Le menu de Loiseau des Ducs ’s de Dijon contient **90** repas. En moyenne un menu ou une boisson sur la carte coûte environ 40 €. Les catégories peuvent être consultées dans le menu ci-dessous. Ce que Jean Vallet aime dans Loiseau des Ducs :
Un personnel agréable, chaleureux et attentif. plats raffinés, équilibrés et originaux. Merci encore pour ce moment délicieux, nous reviendrons avec plaisir. Lire plus. Le local propose le WiFi sans frais pour ses clients, selon la situation météorologique on peut aussi bien s'asseoir dehors et manger et boire. Les locaux sur place sont accessibles et donc aucun problème pour les visiteurs en fauteuil roulant ou avec des handicaps physiologiques. Dans le monde moderne beaucoup réfléchissent à une alimentation plus saine ; spécifiquement pour de telles pensées le menu du Loiseau des Ducs propose une vaste diversité de facilement digestibles mets, Au bar, tu peux te détendre avec une **bière fraîche** ou d'autres boissons alcoolisées et non alcoolisées. La plupart des *menus sont préparés rapidement pour toi* et servis, tu recevras ici aussi de délicieux amuse-gueules, des gâteaux, des petits en-cas et avec ça des rafraîchissements glacés et des boissons chaudes.

Menu Loiseau des Ducs

Boissons alcoolisées

VIN BLANC

Pizza

MISTA

Spécialités indiennes

RÔTI

Starters

TARTARE

Menus de sushis

ENTRÉE

Appetizers

SOUPE À L'OIGNON $34.8

French fries

FRITES

Boissons chaudes

THÉ

5 courses bento lunch

CINQUIÈME COURS

Bottles of wine & water

BOUTEILLE DE VIN

Fondue cooking styles

BOURGUIGNONNE

Amuse-bouche

QUATRIÈME COURS

Nos fromages

CHARIOT DE FROMAGES AUX LAITS DE VACHE ET DE CHÈVRE $19.6

Michelin special

AMUSE BOUCHE

Pour finir

CHATAÎGNE $19.6

Menu " alchimie aquarelle de mediterranée", selon sébastien chap's "

NOIX DE SAINT JACQUES

Halibut

FLÉTAN

Menu enfant €15

PLAT

Menu belle isle - (hors boissons - service compris) €72

NOS FROMAGES

Menu talmay (du mardi au

Menu Loiseau des Ducs

samedi) 120€

RETOUR SUR L'ESCARGOT DE BOURGOGNE

Seasonal testing

FOIE GRAS

Plaisirs du marché €42

FROMAGES

Brunch adulte €39

PLATEAU DE FROMAGES

Via emilia €45

DEUXIÈME COURS

Postres varios

TARTA DE MANZANA

Menu scopertò €59

SIX COURSE

Non classé

COMME UN ŒUF EN MEURETTE

Boissons non alcoolisées

ASCENSEUR

CITRON

Plats d'accompagnement

POMMES

MISIR

Boissons

ECREVISSE À LA NACRE	$41.3
UN VERRE DE VIN	

Main course

FILET DE VEAU ROTI

SALONE

Café

CAFÉ	$37.0
CAFÉ	

Formules du midi au choix sur la carte

ENTRÉE, PLAT	$43.5
PLAT, DESSERT	$43.5

Des océans et des rivières

LIEU JAUNE EN CUISSON DOUCE	$48.9
BAR RÔTI SUR SA PEAU	$52.2

"menu degustazione slow cooking" €50

PREMIER COURS

TROISIÈME COURS

Des pâturages et des champs

BŒUF CHAROLAIS DE LA FERME DE CLAVISY	$65.2
PIGEONNEAU DE CORTON DE CHEZ PATRICK SANCHEZ	$60.9
AGNEAU EN CROUTE D'AGRUME	$59.8

Menu Loiseau des Ducs

Menu talmay €120

AMORCES

DES OCÉANS ET DES RIVIÈRES

DES PÂTURAGES ET DES CHAMPS

Restaurant category

DESSERT

FRENCH

SANS GLUTEN

Menu vauban (menu du déjeuner du mardi au vendredi hors jours fériés et week-end de pont)

PLAT, FROMAGES	$43.5
ENTRÉE, PLAT, FROMAGES OU DESSERT	$59.8
ENTRÉE, PLAT, FROMAGES, DESSERT	$65.2
POTAGER DES DUCS	

Menu de la saint valentin (dîner uniquement) 195€

DOUX BAISER DE COING AU CARAMEL BEURRE SALÉ

LE HOMARD DE NOS CÔTES

LE VEAU DE BOURGOGNE EN FILET

LE HARENG EN GRAVLAX

FIN MINESTRONE

Dessert

ASSIETTE DE FROMAGE

TARTE TATIN

SORBET	
ASSIETTE DE FROMAGES	
LITCHI	$19.6
MIEL DE FORÊT ET NOIX	$19.6

Ces types de plats sont servis

SOUPE

PANINI

POISSON

APÉRITIF

AGNEAU

DESSERTS

SANDWICH

GLACE

LA MORUE

Les plats sont préparés avec les ingrédients suivants

ŒUFS

BŒUF

COURGETTE

PÂTES MOZZARELLA

LE CHILI

OIGNONS

PARMESAN

CHOCOLAT

CANARD

FRUIT DE MER

VIANDE

FROMAGE

LÉGUME

FRAMBOISE

Menu Loiseau des Ducs

Loiseau des Ducs

3 r. Vauban, 21000 Dijon, France

Heures d'ouverture:
Mardi 12:00-13:15
Mercredi 12:00-13:15
Jeudi 12:00-13:15
Vendredi 12:00-13:15
Samedi 12:00-13:15

Fait avec lacarte.menu