

LE RESTAURANT LOISEAU DES DUCS [✿] (DIJON)



Un cadre d'exception

Au cœur de la capitale des ducs de Bourgogne, le restaurant Loiseau des Ducs propose un cadre authentique sans pareil puisqu'il est installé dans un hôtel classé monument historique, l'hôtel de Talmay, anciennement dit hôtel des Barres et datant du XVIème siècle. Il peut accueillir 35 couverts au déjeuner et au dîner. Les groupes (jusqu'à 20 personnes) peuvent disposer du salon privé et, à la belle saison, la terrasse se découvre pour offrir une vue imprenable sur le Palais des Ducs.

Œnothèque

Les vins ont une place de choix au restaurant Loiseau des Ducs, notamment grâce à l'œnothèque dernier cri. Habillée d'un cuir de buffle couleur or, elle permet de déguster une large gamme de vins du monde au verre, en accord avec des mets judicieusement choisis.

Le directeur Frédéric Gille et sa sommelière présentent près de 40 références au verre rigoureusement sélectionnées : une très belle sélection des meilleurs climats de Bourgogne, mais également des découvertes étrangères, une référence dans la Cité Internationale de la Gastronomie de Dijon.

La cuisine étoilée de Louis-Philippe Vigilant

Ouvert en juillet 2013, Loiseau des Ducs a décroché sa première étoile dès 2014 grâce à la cuisine de son talentueux chef Louis-Philippe Vigilant qui a passé 4 ans au Relais Bernard Loiseau. Côté dessert, la pâtisserie n'est pas en reste avec la jeune chef prometteuse Lucile Darosey, lauréate du «Trophée Duval-Leroy du meilleur dessert» en 2010 et souvent mentionnée parmi les chefs pâtissiers à suivre. Grâce à ces deux talents, les gourmets apprécieront la cuisine raffinée aux goûts francs et savoureux.



Le salon privé

Pour des repas en famille, entre collègues ou amis, ou encore pour des séminaires ou réunions de travail, le beau salon Auxois-Morvan accueille jusqu'à **20 personnes** pour un moment en toute intimité. Un salon tout équipé : bloc-notes, trousse animateur, eau minérale, écran mural motorisé, vidéoprojecteur et accès wifi gratuit.



Formule des Ducs - 35 €
 Menu Gourmand en 3 services - 55 €
 Menu Gourmand en 5 services - 75 €
 Menu Dégustation - 105 €
 Soirée œnologique - sur demande
 Déjeuner de groupe - dès 35 €
 Dîner de groupe - dès 55 €

B.

3, rue Vauban
 21000 Dijon
 + 33(0)3 80 30 28 09
loiseaudesducs@bernard-loiseau.com

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30
 et de 19h30 à 22h, fermé le dimanche et le lundi.

Portrait
LOUIS-PHILIPPE VIGILANT
CHEF ÉTOILÉ DU RESTAURANT LOISEAU DES DUCS (DIJON)



Après avoir fait ses armes dans le cercle fermé des multi-étoilés Michelin dont le Relais Bernard Loiseau, Louis-Philippe Vigilant prend les commandes des cuisines de Loiseau des Ducs en juillet 2013.

Depuis, ce jeune Chef d'origine martiniquaise impose sa griffe, avec pour maître-mot : l'excellence.

Récompensé d'une étoile au Guide Michelin en 2014, il séduit les épiqueuriens avec une **cuisine colorée et pleine de saveurs**, des cuissons parfaitement maîtrisées, et de belles sauces qui font honneur à ses pairs.

« Aux côtés du chef Patrick Bertron, j'ai appris l'esprit Loiseau. J'aime travailler de bons produits de manière légère, fraîche et savoureuse, avec des jus très goûteux. »

— **QUELQUES PLATS DE SA CARTE :**

Langoustine marinée aux aromates, tomate ananas et sauce ananas
Râble de lapin du Poitou confit au cédrat
Ris de veau doré au sautoir et artichauts.

Portrait
FRÉDÉRIC GILLE

DIRECTEUR DU RESTAURANT ÉTOILÉ LOISEAU DES DUCS (DIJON)



Diplôme de l'école hôtelière en poche, Frédéric Gille parcourt le monde et multiplie les expériences en sommellerie et en management.

Dans les îles, il découvre une autre façon d'aborder le service : « Le personnel était souriant, aimable, il prenait le temps d'échanger avec le client ». Un style convivial, qu'il insuffle avec enthousiasme à Loiseau des Ducs.

Tout en restant très professionnels et attentifs au moindre détail, Frédéric Gille et son équipe parviennent ainsi à créer une complicité avec les habitués, toujours plus nombreux.

« Chaque jour, nous devons donner le meilleur de nous-mêmes. Chaque client est unique. Le jour où il nous rend visite, il doit vivre un moment inoubliable, chargé d'émotions. »

LA PART DES ANGES (DIJON)



Les anges ont rendez-vous à Dijon

Attenant au restaurant Loiseau des Ducs, « La Part des Anges » a rejoint le groupe en 2016. Ancien petit bar à vins doté d'un beau **caveau du XVI^{ème} siècle**, il a gardé toute son authenticité. C'est le lieu idéal pour faire une pause dans la **plus belle rue piétonne** du centre historique, la rue Vauban, avec une vue sur le célèbre Palais des Ducs de l'ancienne place Royale.

La Part des Anges propose une jolie sélection de vins, de charcuteries, de fromages, ou de verrines salées et sucrées préparées par l'équipe de cuisine et de pâtisserie de Loiseau des Ducs 1^{er} Michelin. La **terrasse** peut accueillir une vingtaine de personnes.

B

5, rue Vauban
21000 Dijon
+33(0)3 80 49 89 56
lapartdesanges@bernard-loiseau.com

Ouvert du mardi au samedi de 15h à 22h,
fermé le dimanche et le lundi.

Dégustation de 4 vins - 20 €
Verrines sucrées / salées - à partir de 6 €
Assiette froide - à partir de 8 €

