

# LA CÔTE D'OR

C'EST LA RENCONTRE DE DEUX UNIVERS, BRUTS ET SAUVAGES.  
LA NATURE MARINE ET INDOMPTÉE DES CÔTES BRETONNES,  
LA PUISSANCE TELLURIQUE ET SECRÈTE DES FORÊTS DU MORVAN.

TOUTE L'EXISTENCE DE PATRICK BERTRON S'INSCRIT ENTRE SES DEUX HORIZONS.  
SA CUISINE RACONTE SON AMOUR MÉTISSÉ  
POUR UNE MER NATALE ET UN TERROIR D'ADOPTION.

NOUS VOUS LAISSONS DÉCOUVRIR AVEC GOURMANDISE LÀ OÙ PLONGENT SES RACINES.

RETROUVEZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ SUR [www.bernard-loiseau.com](http://www.bernard-loiseau.com)

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, LUPIN, MOLLUSQUES). NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT SUR LA PRÉSENCE DE CES INGRÉDIENTS DANS VOTRE SÉLECTION SANS TOUTEFOIS POUVOIR VOUS EN GARANTIR L'ABSENCE.

## AMORCES

	€
CŒUR DE POIREAU « BRULÉ » ET TRUFFE MELANOSPORUM BOUILLON DE POT AU FEU DE CANARD	98
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE COING, RUTABAGA, GINGEMBRE	65
PIED DE COCHON EN PANNEQUET DE PANAIS TRUFFE MELANOSPORUM	85
HUÎTRES BELON À L'ÉTUVÉE JUS MARIN, CONCOMBRE, TAPIOCA DE MON ENFANCE	82

## DES OCÉANS

MERLU DE LIGNE LAQUÉ AU BEURRE NOISETTE NAVET BOULE D'OR, JUS D'ARÊTES	66
BLANC DE TURBOT DE PÊCHE SALICORNES, ÉPICES DOUCES	105
FILET DE SAINT-PIERRE DES CÔTES BRETONNES TEXTURES DE CHOU-FLEUR, SAFRAN DU MORVAN	88
COQUILLES SAINT-JACQUES OIGNON DE ROSCOFF AU CAVIAR OSCIÈTRE	82

## DES PÂTURAGES ET DE LA CHASSE

BŒUF DE CHAROLLES A.O.P. JUS AU REGAIN	98
POULARDE DE BRESSE TRUFFÉE FEUILLE À FEUILLE DE LÉGUMES, MOUSSELINE DE MARRON	85
FILET DE BICHE AU POIVRE DE VOATSIPERIFERY BUTTERNUT EN CROÛTE DE SEL	88
PAVÉ DE VEAU FERMIER SALSIFIS, ARABICA, JUS À LA CAZETTE DE BOURGOGNE	77

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT PRIX NETS, VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANCE

# CLASSIQUES DE BERNARD LOISEAU

	€
JAMBONNETTES DE GRENOUILLES À LA PURÉE D'AIL ET AU JUS DE PERSIL	84
SANDRE À LA PEAU CROUSTILLANTE ET FONDUE D'ÉCHALOTE SAUCE AU VIN ROUGE	77
POMME DE RIS DE VEAU DORÉE À LA PURÉE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE	120
ROSE DES SABLES À LA GLACE PUR CHOCOLAT ET COULIS D'ORANGE CONFITE	24
SAINT-HONORÉ <i>CUIT MINUTE</i> À LA CRÈME CHIBOUST POUR DEUX PERSONNES - ATTENTE 45 MINUTES	48

BERNARD  LOISEAU.

## FROMAGES

	€
AU LAIT DE VACHE, DE BREBIS ET DE CHÈVRE, NOS FROMAGES	25

## DESSERTS

VANILLE INTENSE ET CROUSTILLANTE POIVRE DE MADAGASCAR	40
ANANAS RÔTI ET CONFIT CARMEL DE CAFÉ, CORIANDRE	30
CLÉMENTINE DE CORSE ET MOUTARDE DE DIJON À LA FAÇON D'UN VACHERIN	30
POIRE RÔTIE ET POCHÉE AU BOLDO SORBET DU FRUIT	30
CHOCOLAT GRAND CRU DU PÉROU GANACHE ET NOUGATINE DE SARRASIN	32
SOUFFLÉ CHAUD AU NECTAR DE CAZETTE DE BOURGOGNE	30
STRUCTURE DE CHOCOLAT CHAUD DE L'ILE DE GRENADE TRUFFE MELANOSPORUM	45

UN SALON EST MIS À DISPOSITION DES FUMEURS A LA FIN DU REPAS.



RESERVEZ VOTRE TABLE

[Tél. : +33 \(0\)3 80 90 53 53](tel:+33(0)380905353)

