

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

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.

MES RACINES

DE L'ARMORIQUE AU MORVAN

CŒUR DE POIREAU « BRULÉ » ET TRUFFE MELANOSPORUM
BOUILLON DE POT AU FEU DE CANARD

HUITRES DE BELON À L'ÉTUVÉE
JUS MARIN, CONCOMBRE, TAPIOCA DE MON ENFANCE

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE
COING, RUTABAGA, GINGEMBRE

FILET DE SAINT-PIERRE DES CÔTES BRETONNES
TEXTURES DE CHOU-FLEUR

POULARDE DE BRESSE TRUFFÉE
FEUILLE À FEUILLE DE LÉGUMES, MOUSSELINE DE MARRON

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

CLÉMENTINE DE CORSE ET MOUTARDE DE DIJON
À LA FAÇON D'UN VACHERIN

CHOCOLAT GRAND CRU DU PÉROU
GANACHE, NOUGATINE DE SARRASIN

LE MENU SERVI SANS LE CŒUR DE POIREAU ET LES HUITRES, 195€
LE MENU SERVI DANS SON ENSEMBLE, 245€

CE MENU EST SERVI UNIQUEMENT POUR TOUTE LA TABLE

HOMMAGE AUX SAVEURS

NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES
ENDIVES DE PLEINE TERRE, POMME VERTE

MERLU DE LIGNE LAQUÉ AU BEURRE NOISETTE
NAVET BOULE D'OR, JUS D'ARÊTES

FILET DE CANARD DE CHALLANS AUX BAIES DE BOURGOGNE
DOUCEUR D'UN ÉPI DE MAÏS

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

POIRE RÔTIE ET POCHÉE AU BOLDO
SORBET DU FRUIT

LE MENU, 150€
LES PRIX DES MENUS S'ENTENDENT HORS BOISSONS.

MENU NATIONALE 6 HISTORIQUE

CHICORÉE ASPERGE ET PETIT GRIS DE BOURGOGNE
ZESTE DE BERGAMOTE



AIGLEFIN DES CÔTES BRETONNES
TOMBÉE DE CRESSON, BOUILLON LÉGER



PALERON DE BŒUF AUX RACINES
JUS À LA MOUTARDE AU THÉ FUMÉ



ANANAS RÔTI ET CONFIT
CAMEL DE CAFÉ, CORIANDRE

75 €

MENU SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER

RESERVEZ VOTRE TABLE

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

