



RESTAURANT
LA CÔTE-D'OR

MORVAN, CÔTE D'OR, BOURGOGNE : LE CHEF PATRICK BERTRON EXPLORE LES TRÉSORS
DE CE TERROIR D'ADOPTION QU'IL A FAIT SIEN DEPUIS BIENTÔT 40 ANS.

LA CUISINE DE PATRICK BERTRON INTERPRÈTE LA BOURGOGNE D'UNE MANIÈRE CRÉATIVE,
INTUITIVE, MODERNE MAIS RÉSOLUMENT GOURMANDE.

BRETON DE NAISSANCE, LE CHEF PIOCHE ÉGALEMENT
DANS LE RÉPERTOIRE DES SAVEURS DE SON ENFANCE.

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.

AMORCES

	€
CŒUR DE POIREAU « BRULÉ » ET TRUFFE MELANOSPORUM BOUILLON DE POT AU FEU DE CANARD	92
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE COING, RUTABAGA, GINGEMBRE	65
PIED DE COCHON EN PANNEQUET DE PANAIS TRUFFE MELANOSPORUM	80
HUÎTRES BELON À L'ÉTUVÉE JUS MARIN, CONCOMBRE, TAPIOCA DE MON ENFANCE	78

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

BŒUF DE CHAROLLES A.O.P. JUS AU REGAIN	105
POULARDE DE BRESSE TRUFFÉE FEUILLE À FEUILLE DE LÉGUMES, MOUSSELINE DE MARRON	86
PIGEON DU PAYS DE RETZ DAUPHINE DE PANAIS, BAIES DE GENÉVRIER SAUVAGE	80
PAVÉ DE VEAU FERMIER SALSIFIS, ARABICA, JUS À LA CAZETTE DE BOURGOGNE	95
WAGYU AU JUS IODÉ ET PUNTARELLES BOUILLON ET FINES TRANCHES DE WAGYU FUMÉ	115

CLASSIQUES DE BERNARD LOISEAU

	€
JAMBONNETTES DE GRENOUILLES À LA PURÉE D'AIL ET AU JUS DE PERSIL	92
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
PAMPLEMOUSSE « À LA NEIGE » THÉ EARL GREY, SORBET LEMON CRESS	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 GRENADÉ 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)

