



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.

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

ANANAS RÔTI ET CONFIT
CARMEL DE CAFÉ, CORIANDRE

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

PIGEON DU PAYS DE RETZ
DAUPHINE DE PANAIS, BAIS DE GENÉVRIER SAUVAGE

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 DÉJEUNER NATIONALE 6 HISTORIQUE

RÂBLE ET RILLETTE DE REX DU POITOU
ANGUILLE FUMÉE, MOUTARDE À L'ESTRAGON



OMBLE CHEVALIER DES CÉVENNES
JUS MEUNIÈRE, CAROTTES MARAICHÈRES AU THYM CITRON



EFFILOCHÉ D'AGNEAU DE SEPT HEURES
MOUSSELINE D'OIGNONS À LA BIÈRE BRUNE DE BOURGOGNE



PAMPLEMOUSSE « À LA NEIGE »
THÉ EARL GREY, SORBET LEMON CRESS

75€

RESERVEZ VOTRE TABLE

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

