Restaurant La Côte-d'Or

Depuis bientôt 40 ans, Patrick Bertron explore les trésors
de son terroir d'adoption : la Bourgogne et le Morvan.

Le Chef et son équipe interprètent la cuisine d'une manière créative
et moderne mais résolument gourmande.

Amorces

€

Champignons de Corcelotte — 55
lard mangalica, velouté de lichen

Escalope de foie gras de canard poêlée — 58
rutabaga et notes d'agrumes, jus au poivre verveine

Jambonnettes de grenouilles — 79
purée d'ail, jus de persil

Huîtres Belon à l'étuvée — 80
jus marin et concombre, tapioca de mon enfance

Des océans

Médaillon de lotte aux choux du jardin de Barboulotte — 85
moutarde et miel de Saulieu, bouillon végétal

Noix de Saint-Jacques rôties — 82
scorsonères glacés au cidre et cardamome noire

Bar sauvage aux coquillages et poireaux — 98
sauce marinière aux saveurs d'aulne

Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge — 78
échalotes en fondue, crumble et croustillants

d'après Bernard Loiseau

Des pâturages

Bœuf AOP de Charolles 98

Courges et ail noir au regain

Ris de veau doré 115

au sapin de nos bois, girolles, pieds de mouton

Colvert sauvage 78

aux herbes du Morvan, patate douce du domaine des Vernins

Dos de chevreuil 95

à l'épine vinette, céleri rave aux noix et pickles de poire de terre

Lièvre à la Royale 110

topinambour rôti et lard mangalica, mousseline de pomme de terre

Plat classique de Bernard Loiseau

10 septembre 2021 : nos produits sont frais et de saison,
donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre
Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France, UK et UE

Nos fromages

€

Au lait de vache et de chèvre 25

Desserts

Textures de chocolats pures origines à la Cazette® de Bourgogne
relevé au poivre de cassis 30

Roulé de coing confit et caramélisé
sorbet au fromage blanc, miel de sarrazin du Morvan 35

Reine des Reinettes caramélisées
à la bière de Bourgogne, crémeux de drèche 30

Vanille intense et croustillante 35
poivre de Madagascar

30

Rose des sables à la glace pure chocolat
coulis d'orange confite

30

Poire rôtie au barbecue
baies de genévrier sauvage et épeautre

St Honoré cuit minute à la crème chiboust 60
pour 2 personnes à commander en début de repas

Un salon est mis à disposition des fumeurs à la fin du repas.

RELAIS & CHATEAUX.

Déjeuner

Champignons de Corcelotte

lard mangalica, velouté de lichen

OU

Escalope de foie gras de canard poêlée

rutabaga et notes d'agrumes, jus au poivre verveine

* * *

Médaillon de lotte aux choux du jardin de Barboulotte

moutarde et miel de Saulieu, bouillon végétal

OU

Colvert sauvage

aux herbes du Morvan, patate douce du Domaine des Vernins

* * *

Chariot de fromages affinés

* * *

Reine des Reinettes caramélisées

à la bière de Bourgogne, crémeux de drèche

OU

Poire rôtie au barbecue

baies de genévrier sauvage, épeautre

165 €

Menus

Dégustation

Caviar Baerii « vintage » d'Aquitaine

à l'oseille, mousseux de pomme de terre et carpe fumée

* * *

Escalope de foie gras de canard poêlée

rutabaga et notes d'agrumes, jus au poivre verveine

* * *

Noix de Saint-Jacques rôties

scorsonères glacés au cidre, cardamome noire

* * *

Dos de chevreuil

à l'épine vinette, céleri rave aux noix et pickles de poire de terre

* * *

Poire rôtie au barbecue

baies de genévrier sauvage, épeautre

* * *

Textures de chocolats pures origines

à la Cazette® de Bourgogne

relevé au poivre de cassis

255€

ce menu dégustation est servi uniquement

pour toute la table

Délice

Jambonnettes de grenouilles

purée d'ail, jus de persil

* * *

Noix de Saint-Jacques rôties

scorsonnères glacés au cidre et cardamome noire

* * *

Bœuf AOP de Charolles

courges et ail noir au regain

* * *

Chariot de fromages affinés

* * *

Roulé de coing confit et caramélisé

sorbet fromage blanc, miel de sarrazin du Morvan

195€

RESERVER EN LIGNE

Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre

Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre 2021

Belle huitre tiède de la Baie de Quiberon, tapioca et mousseux de cidre



Panais à la façon d'un risotto, truffe d'Alba et lard Mangalica aux herbes du Morvan



Tronçon de homard bleu, butternut en textures, bisque à la cardamome noire



Turbot de nos côtes en demi-deuil de caviar, puntarelle étuvée



Lièvre à la Royale, purée de pomme de terre et truffe Melanosporum,

Jeune oignon à la « sénateur Couteau »



Les douze coups de minuit, bergamote et romarin



Gourmandises sucrées sur le thème du tour du monde de la Saint-Sylvestre

495€ hors boissons