

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, senteurs d'automne

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

Médailillon 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

échalotes en fondue, crumble et croustillants

d'après Bernard Loiseau

78

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, navets boule d'or	
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
poivre de Madagascar

35

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
pour 2 personnes à commander en début de repas

60

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



Déjeuner

Champignons de Corcelotte

lard mangalica, senteurs d'automne

OU

Escalope de foie gras de canard poêlée

rutabaga et notes d'agrumes, jus au poivre verveine

* * *

Médailillon de lotte aux choux du jardin de Barboulotte

moutarde et miel de Saulieu, bouillon végétal

OU

Colvert sauvage

aux herbes du Morvan, navets boule d'or

* * *

Chariot de fromages affinés

* * *

Reine des Reinettes caramélisées

à la bière de Bourgogne, crèmeux 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

* * *

Sandre poêlé sur la peau et sauce vin rouge

échalotes en fondue, crumble et croustillants

d'après Bernard Loiseau

* * *

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