



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

lard mangalica, truffe mélanosporum

65

Escalope de foie gras de canard poêlée

rutabaga et notes d'agrumes, jus au poivre verveine

58

B.

Jambonnettes de grenouilles

purée d'ail, jus de persil

79

Huîtres creuses du Morbihan à l'étuvée

jus marin et concombre, tapioca de mon enfance

80

Des océans

Médailillon de lotte aux choux du jardin de Barboulotte

moutarde et miel de Saulieu, bouillon végétal

85

Noix de Saint-jacques rôties

salsifis glacés au cidre et cardamome noire

82

Blanc de Saint-pierre aux coquillages et poireaux

sauce marinière aux saveurs d'aulne

98

Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge

échalotes en fondue, crumble et croustillants

d'après Bernard Loiseau

Des pâturages

€

Bœuf AOP de Charolles

98

Courges en textures et ail noir au regain

B.

Ris de veau doré

115

purée de pomme de terre truffée

Suprêmes de pigeon au poivre des Cimes

85

déclinaison de betteraves au sureau

Dos de chevreuil

95

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

B.

Plat classique de Bernard Loiseau

Fevrier 2022 : 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

Bergamote confite aux senteurs de romarin

marmelade, sorbet et opaline

35

B

Rose des sables à la glace pure chocolat

coulis d'orange confite

30

Poire rôtie au barbecue

baies de genévrier sauvage et épeautre

30

B

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 des bois

OU

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

* * *

Médaille de lotte aux choux du jardin de Barboulotte
mountarde et miel de Saulieu, bouillon végétal

OU

Suprêmes de pigeon au poivre des Cimes
déclinaison de betteraves au sureau

* * *

Chariot de fromages affinés

* * *

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

OU

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

165 €

Menus

Dégustation

Huitres creuses du Morbihan à l'étuvée
jus marin et concombre, tapioca de mon enfance

* * *

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

* * *

Blanc de Saint-Pierre aux coquillages et poireaux
sauce marinière aux saveurs d'aulne

* * *

Dos de chevreuil
à l'épine vinette, céleri rave aux noix

* * *

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

* * *

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

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

* * *

Noix de Saint-jacques rôties
salsifis glacés au cidre et cardamome noire

* * *

Bœuf AOP de Charolles
Courges en textures et ail noir au regain

* * *

Chariot de fromages affinés
** * **

Poire rôtie au barbecue
baies de genévrier sauvage, épeautre

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 spécial pour les 40 ans de maison du chef Patrick Bertron

Au fil des 40 ans

1974-1980

Soupe d'escargot à l'ortie

1980-1990

Jambonnettes de grenouille,
à la purée d'ail et au jus de persil

1990-2003

Blanc de saint-pierre rôti,
sauce au jaune d'oeuf et asperges vertes

2022

Porc Mangalica du Morvan
jus au lierre terrestre, jeunes racines truffés

2003-2022

Pointe d'Epoisses,
crème de moutarde au pain d'épices

2022

Bergamote confite aux senteurs de romarin,
marmelade, sorbet et opaline

Tarif : 225€

Valable sur réservation à partir du 31 mars 2022 jusqu'au 15 avril 2022

[RESERVER EN LIGNE](#)

Ou au 03.80.90.53.53.