Restaurant La Côte-d'Or

Depuis 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.

L'authenticité du goût

Relais & Châteaux

Amorces

€

Champignons de Corcelotte — 65
lard mangalica, truffe mélanosporum

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 creuses du Morbihan à l'étuvée — 80
jus marin et concombre, tapioca de mon enfance

Des océans et des lacs

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

Noix de Saint-jacques rôties — 82
salsifis glacés au cidre et cardamome noire

Blanc de Saint-pierre rôti — 98
sauce au jaune d'œuf et asperges vertes

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 en textures et ail noir au regain

Ris de veau doré 115
purée de pomme de terre truffée

Suprêmes de pigeon au poivre des Cimes 85
déclinaison de betteraves au sureau

Porc Mangalica du Morvan 92
céleri confit à la truffe, rissoles croustillantes d'échine et jus de cochon

Plat classique de Bernard Loiseau

Avril 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 35
marmelade, sorbet et opaline

Rose des sables à la glace pure chocolat
coulis d'orange confite 30

Poire rôtie au barbecue
baies de genévrier sauvage et épeautre 30

St Honoré cuit minute à la crème chiboust 80
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, senteurs des bois

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

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

Huîtres 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

* * *

Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge

échalotes en fondue, crumble et croustillants

* * *

Selle d'agneau farcie à l'ail des ours

artichaut barigoule et son jus thym citron

* * *

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

40 ans de Patrick Bertron

1974-1980

Soupe d'escargots à l'ortie

* * *

1980-1990

Jambonnettes de grenouilles

à la purée d'ail et au jus de persil

* * *

1990-2003

Blanc de Saint-Pierre rôti

sauce au jaune d'œuf et asperges vertes

* * *

2003

Selle d'agneau farcie à l'ail des ours

artichaut barigoule et son jus thym citron

* * *

2003-2022

Pointe d'époisses

crème de moutarde au pain d'épices

* * *

2022

Bergamote confite aux senteurs de romarin

marmelade, sorbet et opaline

225€

RESERVER EN LIGNE

Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE

Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre. Toutes nos prestations sont prix nets.