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 & CHATEAUX

Amorces

€

Asperges vertes du Domaine de Roques Hautes — 85
mousseline de truffe et lamier blanc

Escalope de foie gras de canard poêlée — 62
variation de rhubarbe aux baies de Bataks

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

Belles langoustines juste saisies — 105
fenouil fondant et fraîcheur à la menthe aquatique

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
jeunes carottes étuvées et ail noir au regain

Ris de veau doré au sautoir 115
morilles et consoudes, jus au savagnin

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

Selle d'agneau farcie à l'ail des ours 92
artichaud barigoule et son jus thym citron

Plat classique de Bernard Loiseau

Mai 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
Fraises dans l'esprit d'un jardin *oseille sauvage et petits pois*	30
Bergamote confite aux senteurs de romarin *marmelade, sorbet et opaline*	35
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 *pour 2 personnes à commander en début de repas*	80

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
variation de rhubarbe aux baies de Bataks

* * *

Sandre poêlé sur peau et sauce vin rouge
échalotes en fondue, en crumble et croustillantes
d'après Bernard Loiseau

OU

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

* * *

Chariot de fromages affinés

* * *

Fraises dans l'esprit d'un jardin
oseille sauvage et petits pois

OU

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

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

variation de rhubarbe aux baies de Bataks

* * *

Blanc de Saint-Pierre rôti

sauce au jaune d'œuf et asperges vertes

* * *

Suprême de pigeon au poivre des Cimes

déclinaison de betteraves au sureau

* * *

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.