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*

RÉSERVEZ UNE TABLE
Tél : +33 3 80 90 53 53

# Amorces

| | € |
|---|---|
| Chair de tourteau aux salicornes<br>pinces sur un pain au sapin du Morvan | 70 |
| Escalope de foie gras de canard poêlée<br>variation de rhubarbe aux baies de Bataks | 62 |
| Jambonnettes de grenouilles<br>à la purée d'ail et au jus de persil | 79 |

# Des océans et des lacs

| | |
|---|---|
| Rouget de petit bateau, jus de poisson de roches à la berce du Morvan<br>tomates confites et gaufre gourmande | 95 |
| Belles langoustines juste saisies<br>fenouil fondant et fraîcheur à la menthe aquatique | 105 |
| Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge<br>échalotes en fondue, en crumble et croustillantes<br>*d'après Bernard Loiseau* | 78 |

# Des pâturages

| | |
|---|---|
| Bœuf AOP de Charolles<br>jeunes carottes étuvées, jus au regain | 98 |
| Ris de veau doré au sautoir<br>girolles et petits pois, jus au savagnin | 105 |
| Suprême de pigeon rôti au bourgeon de cassis<br>variation de jeunes blettes | 92 |

Plat classique de Bernard Loiseau

Août 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<br>relevé au poivre de cassis | 30 |
| Autour du citron et de la mélisse<br>petit baba, gavotte, sorbet citron et gingembre | 35 |
| Fraises dans l'esprit d'un jardin<br>oseille sauvage et petits pois | 30 |
| Variations de framboises<br>émulsion de boldo et crème au laurier | 30 |
| Rose des sables à la glace pure chocolat<br>coulis d'orange confite | 30 |
| Saint Honoré cuit minute à la crème chiboust<br>pour 2 personnes – à commander en début de repas | 80 |

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

# Menu Dégustation 270€

## Menu Délice 195€*

*(sans le tourteau et le dessert chocolat)*

Jardin de tomates anciennes
crème de cabrage de Saulieu et gel de sureau

* * *

*Jambonnettes de grenouilles
à la purée d'ail et au jus de persil

* * *

*Lieu jaune de ligne et son jus à la menthe aquatique
fleur de courgette farcie

* * *

*Filet d'agneau fermier et son jus au carvi sauvage
Aubergine de jardin, en caviar, grillées et séchées

* * *

*Chariot de fromage
*(en supplément pour le menu dégustation)*

* * *

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

* * *

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

**Le menu dégustation est servi pour l'ensemble de la table.**
**Tout changement entraînera un supplément.**

Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.
Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE.

# Déjeuner

Légumes du jardin de Barboulotte
*relevés à la Cazette de Bourgogne*

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

* * *

Autour du citron et de la mélisse
*petit baba, gavotte, sorbet citron et gingembre*

OU

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

165 €