



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
pinces sur un pain au sapin du Morvan 70

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

 Jambonnettes de grenouilles
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
tomates confites et gaufre gourmande 95

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

Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge
échalotes en fondue, en crumble et croustillantes
d'après Bernard Loiseau 78

Des pâturages

Bœuf AOP de Charolles
jeunes carottes étuvés, jus au regain 92

Ris de veau doré au sautoir
girolles et petits pois, jus au savagnin 105

Suprême de pigeon rôti au bourgeon de cassis
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
relevé au poivre de cassis

30

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

35

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

30

Variations de framboises
émulsion de boldo et crème au laurier

30

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

30

 Saint 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.

Menu Dégustation 270€

Menu Délice 195€*

*Fraîcheur de melon de pays au jambon du Morvan
crème glacée de pépins à l'angélique

* * *

*Jardin de tomates anciennes
crème de cabrache 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
jeunes carottes étuvées, jus au regain

* * *

*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 poêlée sur peau et sauce au vin rouge
échalotes en fondue, en crumble et croustillantes

OU

Boeuf AOP de Charolles
jeunes carottes étuvées, jus au regain

* * *

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 €