



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](tel:+33380905353)

Amorces

€

Chair de tourteau aux salicornes
pincées 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 étuvées, 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

Septembre 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

Pêche de vigne grillée au barbecue et en sorbet
crémeux au foin et poudré au citron noir

35

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€

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

* * *

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.

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

* * *

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

* * *

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

Menu Déjeuner

120€

Mise en bouche

* * *

Gâteau de brochet et écrevisses de nos rivières
sauce pochouse

* * *

Volaille fermière du Morvan
crapiauds et lentins de chênes au lierre terrestre

* * *

 Rose des Sables à la glace pure chocolat
Coulis d'orange confite

**Valable tous les jours sauf les dimanches, veilles et jours fériés.
La composition de ce menu varie régulièrement.**