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

	€
Millefeuilles de racines à la truffe d'Alba consommé des peaux, émulsion à la cardamome noire	86
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

Saint Pierre de petit bateau cresson et pommes de terre d'Époisses aux saveurs d'algues et de coquillage	92
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 et de la chasse

Bœuf AOP de Charolles jeunes carottes étuvés, jus au regain	98
Ris de veau doré au sautoir têtes de cèpes de nos bois en tartelettes et brioches aux grattons	115
Lèvre à la royale croustillant de trompettes des morts et pommes dauphines à l'ail	120

Plat classique de Bernard Loiseau

Novembre 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
Pressé de pomme au four au beurre de cardamone verte et moelleux de maïs jus réduit au vinaigre de cidre	35
Kaki confit au saké de Bourgogne et gingembre crémeux de riz au lait vanillé, glace riz et saké	35
Variations de framboises émulsion de boldo et crème au laurier	35
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€

Royale de potimarron
praliné pépins de courge, gel Kumquat

* * *

Saint Jacques en ravioles marine
jus mousseux des bardes au citron vert, huile végétale

* * *

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

* * *

Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge
échalotes en fondue, en crumble et croustillantes

* * *

Dos de cerf voilé de notre lard Mangalica
aux herbes du Morvan
salsifis braisés, pulpe de prunelle et sauce poivrade aux baies de Tasmanie

* * *

Kaki confit au saké de Bourgogne et gingembre
crémeux de riz au lait vanillé, glace riz et saké

* * *

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, tous les jours midi et soir.
Tout changement entraînera un supplément.

Disponible en version « Délice » à 195€ hors samedis soirs
(sans les grenouilles et le dessert chocolat, avec le chariot de fromages affinés).

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 Déjeuner
120€

Royale de potimarron
praliné pépins de courge, gel kumquat

* * *

Gâteau de brochet et écrevisses de nos rivières
sauce pochouse

* * *

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

* * *

Figue violette rôtie au Miel
sorbet lait Ribot aux feuilles de notre figuier,
condiment citron « guérandaise »

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

Menu Saint Sylvestre
545€

Carpaccio de noix de saint-jacques
beurre blanc au caviar osciètre

* * *

Millefeuille de topinambour aux foies blonds
« lait de poule truffé », émincé minute de truffe noire

* * *

Médaillons de homard bleu
bisque à la mandarine et céleri

* * *

Blanc de saint-pierre en écailles de truffe noire
Fondue d'oignon de Roscoff, jus d'arêtes corsé

* * *

Filet de biche rôti
Viennoise d'épices « chasse à cours »
Sauce poivrade au lierre et nectar de cornouille

* * *

Perrière d'époisses servi à la cuillère
Marmelade de figues de Solliès

* * *

Chocolat truffé

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