



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 UN E TABLE](#)

Tél: [+33380905353](tel:+333380905353)

## 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 étuvées, jus au regain 98

Ris de veau doré au sautoir  
têtes de cèpes de nos bois en tartelettes et brioches aux grattons 115

Lièvre 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

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

30

*B.* 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

\* \* \*

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

\* \* \*

Dos de cerf voilé de notre lard Mangalica  
aux herbes du Morvan  
salsifis braisés, pulpe de prune et sauce poivrée 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

## 95€

Royale de potimarron  
praliné pépins de courge, gel kumquat

\* \* \*

Gâteau de brochet de nos rivières  
sauce pochouse

\* \* \*

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

\* \* \*

Sphère de clémentine cœur coulant  
praliné de notre café

**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 osciète

\* \* \*

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

\* \* \*

Médallions 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.