



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

€

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

Foie gras chaud de canard
jus « fleuri » au vin jaune, coing et rutabaga aux baies de Sansho 62

Huitres creuses bio de la Maison Henry
jus marin et concombre, tapioca de mon enfance 75

 Jambonnettes de grenouilles
à la purée d'ail et au jus de persil 79

Des océans et des lacs

Bar de petit bateau
cresson et pommes de terre d'Époisses aux saveurs d'algues et de coquillages 92

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

Saint-jacques grillées sur la coquille
jus de bardes aux notes de clémentines, courges aux saveurs de sapin 82

Des pâturages et de la chasse

Bœuf AOP de Charolles
jeunes carottes étuvés, jus au regain 98

Ris de veau doré et son jus à l'âche des montagnes
céleri rave et truffe 125

Lièvre à la royale
croustillant de trompettes de la mort et pommes dauphines à l'ail 120

 Plat classique de Bernard Loiseau

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 cardamome 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

Poire rôtie au barbecue relevée au yuzu
baies de genévrier sauvage et épeautre

30

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 courre »
sauce poivrade au lierre et nectar de cornouille

* * *

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

* * *

Chocolat truffé*

*« Tuber Melanosporum » ou « Truffe noire du Périgord »