



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: [+33380905353](#)

Amorces

	€
Carpaccio de noix de Saint-Jacques beurre blanc au caviar osciètre	92
Foie gras chaud de canard jus « fleuri » au vin jaune, coing et rutabaga aux baies de Sansho	68
Huitres creuses bio de la Maison Henry jus marin et concombre, tapioca de mon enfance	75

Des océans et des lacs

Saint Pierre de petit bateau cresson et pommes de terre d'Époisses aux saveurs d'algues et de coquillages	95
Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge échalotes en fondue, en crumble et croustillantes <i>d'après Bernard Loiseau</i>	85
Saint-Jacques grillées sur la coquille jus de bardes aux notes de clémentines, courges aux saveurs de sapin	88

Des pâturages et de la chasse

Bœuf AOP de Charolles jeunes carottes étuvés, jus au regain	110
Ris de veau doré et son jus à l'âche des montagnes céleri rave et truffe noire melanosprum	125
Filet de cerf rôti viennoise d'épices « chasse à courre » sauce poivrée au lierre terrestre et nectar de cornouille	92

En hommage à Bernard Loiseau

Découpe en salle par nos maîtres d'hôtel. Derrière commande 13h et 20h30 (cuisson 1h30)

Poularde Alexandre Dumaine contisée aux truffes riz et chartreuse de légumes aux foies gras, bouillon corsé	420 2 à 4 pers
--	----------------------

Supplément de truffes fraîches, à partir de 25€, les 5g

Mars 2023 : 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, 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

Bergamote confite aux senteurs de romarin
marmelade, sorbet et opaline

35

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

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

 Plats classiques de Bernard Loiseau

Un salon est mis à disposition des fumeurs à la fin du repas.

Menus



**BERNARD
LOISEAU**
2003 - 2023

Délice

Cèpe en émulsion
crumble de noisette et ail fumé

* * *

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

* * *

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

* * *

Filet de cerf rôti
viennoise d'épices « chasse à courre »
sauce poivrade au lierre terrestre et nectar de
cornouille

* * *

Nos fromages
Au lait de vache, de chèvre et de brebis

* * *

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

210€

Hommage

Cèpe en émulsion
crumble de noisette et ail fumé

* * *

Langoustines et huître au jus de mer
à l'ortie

* * *

Barbue de petit bateau
aux pointes d'asperges
sauce au jaune d'œuf à l'estragon

* * *

Blanc de volaille fermière
et foie gras de canard
jeunes poireaux et truffe noire

* * *

Pointe d'Epoisses
pain et chutney aux figues

* * *

Pomme caramélisée
sorbet au yaourt de la Pierre qui Vire aux noix
torréfiées

350€

Ce menu délice est servi tous les jours sauf le samedi soir

Le menu Hommage est servi pour l'ensemble de la
table jusqu'à 13h30 et 20h30

Supplément de truffes fraîches, à partir de 25€, les 5g

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€

Cèpe en émulsion
crumble de noisette et ail fumé

* * *

Truite de Crisenon

foisonnée à la racine de raifort et herbes du Morvan, élixir de betterave

* * *

Bœuf AOP de Charolles

crapiauds et lentins de chênes au lierre terrestre

* * *

Baba aux agrumes

rafraîchit d'un sorbet sapin, mélisse et gingembre

Valable tous les jours au déjeuner sauf les dimanches, veilles et jours fériés.

La composition de ce menu varie régulièrement

Menu 4 mains 30 avril 2023
Guy Savoy & Patrick Bertron

Tout petit pois

* * *

Soupe d'artichaut à la truffe noire

brioche feuilletée aux champignons et truffes

* * *

Turbot au jaune d'œuf émulsionné à l'estragon

Asperge de Roques-Hauts, la pointe étuvée, la tige en émincée

* * *

Poularde Alexandre Dumaine contisée aux truffes

riz et chartreuse de légumes aux foies gras, bouillon corsé

* * *

Perrière d'Epoisses

marmelade d'oignon doux

* * *

Pamplemousse, concombre, aloé vera

* * *

Fraises aux senteurs citronnées

mousse et sorbet faisselle de brebis du Conrieux à la menthe, feuilletés croustillants

Tarif : 350€