



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: [+3 3 3 8 0 9 0 5 3 5 3](#)

## *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	78
Morilles étuvées aux herbes sauvages du Morvan jus aux senteurs de vin jaune	90

## *Des océans et des lacs*

Blanc de Saint-Pierre cresson et pommes de terre d'Epoisses aux saveurs d'algues et de coquillages	112
Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge échalotes en fondue, en crumble et croustillantes <i>d'après Bernard Loiseau</i>	105
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 déclinaison autour de la pomme de terre, feuille à feuille, mousseline, et gaufrette	125
Ris de veau doré et son jus céleri rave et truffe noire melanosporum	135
Selle et épaule d'agneau fleurette de petits pois et gnocchi des cosses, lierre terrestre	115

## *En hommage à Bernard Loiseau*

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

Poularde de Bresse Alexandre Dumaine contisée aux truffes  
riz et chartreuse de légumes aux foies gras, bouillon corsé

420  
2 à 4 pers

Avril 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*

Bavaroise d'asperges blanches  
jambon sec du Morvan, crème d'un saupiquet

\*\*\*

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

\*\*\*

Blanc de Saint-Pierre  
cresson et pommes de terre d'Époisses  
aux saveurs d'algues et de coquillages

\*\*\*

Selle et épaule d'agneau  
fleurette de petits pois et gnocchi des cosses,  
lierre terrestre

\*\*\*

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

\*\*\*

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

210€

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

## *Hommage*

Betterave crapaudine confite  
jus d'un bortsch et sorbet à la fleur de sureau

\*\*\*

Asperges vertes du Luberon  
oseille sauvage et lard du porc Mangalia

\*\*\*

Lotte de petit bateau  
fèves et jus des cosses à la livèche

\*\*\*

Veau de lait fermier  
légumes du potager des bergeries, jus à la cazette

\*\*\*

Fourme d'Ambert  
champignons crus de Corcelotte

\*\*\*

Fraises aux senteurs citronnées  
mousse et sorbet d'une faisselle de brebis  
du Conrioux à la menthe, feuilletés croustillants

350€

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

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

rafraîchi 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

*Guy Savoy*

\* \* \*

Soupe d'artichaut à la truffe noire

brioche feuilletée aux champignons et truffes

*Guy Savoy*

\* \* \*

Turbot au jaune d'œuf émulsionné à l'estragon

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

*Patrick Bertron*

\* \* \*

Poularde Alexandre Dumaine contisée aux truffes

riz et chartreuse de légumes aux foies gras, bouillon corsé

*Patrick Bertron*

\* \* \*

Perrière d'Epoisses

marmelade d'oignon doux

*Patrick Bertron*

\* \* \*

En Pré-Dessert

Pamplemousse, concombre, aloé vera

*Guy Savoy*

\* \* \*

Fraises aux senteurs citronnées

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

*Patrick Bertron*

Tarif : 350€