



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](tel:+33380905353)

<i>Amorces</i>	€
Jambonnettes de grenouilles <i>à la purée d'ail et au jus de persil</i>	82
Langoustines royales justes poêlées <i>condiment citron, et bisque au poivre verveine</i>	98
Tomates en jardin d'été à la crème de Cabrache du Conrieux <i>eau des pépins à la fleur de sureau et sorbet aux herbes</i>	65
 <i>Des océans et des lacs</i>	
Blanc de turbot rôti <i>jus à la mélitte et girolles têtes de clou</i>	120
Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge <i>échalotes en fondue, en crumble et croustillantes</i> <i>d'après Bernard Loiseau</i>	98
Lotte de petit bateau <i>févette, marinière de coquillage et jus de cosses à la livèche sauvage</i>	96
 <i>Des pâturages et de la chasse</i>	
Bœuf AOP de Charolles <i>déclinaison autour de la pomme de terre, feuille à feuille, mousseline, et gaufrette</i>	125
Ris de veau doré et son jus <i>artichauts poivrade croustillants aux saveurs du Morvan</i>	115
Selle et épaule d'agneau <i>fleurette de petits pois et gnocchi des cosses, lierre terrestre</i>	115

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

Autour de la rhubarbe
brioche en pain perdu

32

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

B. 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 de saupiquet

* * *

Tomates en jardin d'été à la crème
de Cabrache du Conrieux
eau des pépins à la fleur de sureau et sorbet aux herbes

* * *

Lotte de petit bateau
févette, marinière de coquillages et à la livèche

* * *

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

* * *

Texture de chocolats « pure origine »
à la Cazette® de Bourgogne
relevé au poivre de cassis

210€

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

Hommage

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

* * *

Langoustine royale juste poêlée
condiment citron, et bisque au poivre verveine

* * *

Blanc de turbot
jus à la mélitte, girolle têtes de clous

* * *

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 Conrieux à la menthe, feuilletés croustillant*

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€

Bavaroise d'asperge blanche
jambon sec du Morvan croustillant

* * *

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

* * *

Volaille fermière du Morvan autour des choux
jus aux baies de Bataks

* * *

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.