



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>	85
Médallions de Homard <i>pressé de légumes, vinaigrette coraillée</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
Rouget de petit bateau <i>Courgette fleur farcie, jus de poisson de roche au basilic</i>	110
 <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>	130
Ris de veau doré et son jus <i>artichauts poivrade croustillants aux saveurs du Morvan</i>	120
Suprême de pigeon du pays de Retz <i>Jus de carcasse aux baies de genévriers sauvages</i>	110

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.

<i>Nos fromages</i>	€
Au lait de vache et de chèvre	25

### *Desserts*

Textures de chocolats pures origines à la Cazette® de Bourgogne <i>relevé au poivre de cassis</i>	30
------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Fraises aux senteurs citronnées <i>Sorbet d'une faisselle de brebis du Conrioux à la menthe, feuilletés croustillants</i>	35
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Framboise et gâteau bourguignon au yaourt <i>Sorbet à l'estragon</i>	35
-------------------------------------------------------------------------	----

<i>B.</i> Rose des sables à la glace pure chocolat <i>coulis d'orange confite</i>	30
--------------------------------------------------------------------------------------	----

<i>B.</i> Saint Honoré cuit minute à la crème chiboust <i>pour 2 personnes – à commander en début de repas</i>	80
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

### *B.* Plats classiques de Bernard Loiseau

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

# Menu Hommage



**BERNARD  
LOISEAU**  
2003 - 2023

Autour de l'aubergine  
*Fenouil et herbes sauvages du Morvan*

\* \* \*

Médailon de homard bleu  
*Pressé de légumes, vinaigrette de corail*

\* \* \*

Filet de rouget  
*Courgette fleur farcie, jus de roches au basilic*

\* \* \*

Suprême de pigeon du pays de Retz  
*Jus de carcasse aux baies de genévrier sauvages*

\* \* \*

Cîteaux  
*Crème de foin, cassis et baies de Tasmanie*

\* \* \*

Framboise et gâteau bourguignon au yaourt  
*Sorbet à l'estragon*

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€

Autour de l'aubergine  
*fenouil et herbes sauvages du Morvan*

\* \* \*

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

\* \* \*

Canette des Dombes autour des choux  
*jus aux baies de Bataks*

\* \* \*

Cerises noires et crémeux de fleurs d'acacia  
*sur biscuit vanille, nectar de griottes*

La composition de ce menu varie régulièrement.