



RESTAURANT  
LA CÔTE-D'OR

Véritable institution depuis le début du XXème siècle, « La Côte d'Or » a connu une lignée de grands chefs hors du commun, notamment Alexandre Dumaine et Bernard Loiseau.

Après avoir été le garant de l'héritage culinaire de la maison pendant plus de quarante ans, Patrick Bertron transmet à son bras droit Louis-Philippe Vigilant, cette signature unique : « l'authenticité du goût ».

*« L'authenticité du goût »*

# La carte

## Amorces

€

<i>B.</i> Jambonnettes de grenouille à la purée d'ail et au jus de persil	85
Foie gras chaud de canard aux petites baies et mûres sauvages Jus de chou rouge au poivre de Tasmanie	70
Tomates en jardin d'été à la crème de Cabrache du Conrieux eau des pépins à la fleur de sureau et sorbet aux herbes	65

## Des océans et des lacs

<i>B.</i> Sandre poêlé sur peau et sauve au vin rouge échalotte en fondue, en crumble et croustillantes d'après Bernard Loiseau	98
Blanc de Saint-Pierre rôti jus à la mélitte et girolles têtes de clous	112
Rouget de petit bateau courgette fleur farcie, jus de poisson de roche au basilic	110

## Des pâturages

Bœuf AOP de Charolles déclinaison autour de la pomme de terre, feuille à feuille, mousseline et gaufrette	130
Ris de veau doré et son jus artichauts poivrades croustillants aux saveurs du Morvan	120
Suprême de pigeon du pays de Rets jus de carcasse aux baies de genévriers sauvages	110

Septembre 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, de chèvre et de brebis 25

## *Desserts*

Textures de chocolats « pure origine » à la Cazette® de Bourgogne relevé au poivre de cassis 30

Mirabelles confites, crémet de yaourt de la Pierre qui Vire sorbet mirabelle à la coriandre fraîche du Jardin de Barboulotte 35

Framboises et gâteau bourguignon au yaourt sorbet à l'estragon 35

 Rose des sables à la glace pure chocolat coulis d'orange confite 30

 Saint Honoré « monté minute » à la crème chiboust pour deux personnes - (à commander en début de repas) 80

 Plat classique de Bernard Loiseau

# Menus



**BERNARD  
LOISEAU**  
2003 - 2023

## Délice

Amorce

\*\*\*

Jardin de coquillages aux senteurs du Morvan  
délicate gelée iodé à la menthe aquatique,  
écume marine et gel d'agrumes

\*\*\*

Blanc de Saint-Pierre rôti  
jus à la mélitte et giroles têtes de clous

Ou

Bœuf AOP de Charolles  
déclinaison autour de la pomme de terre,  
feuille à feuille, mousseline et gaufrette

\*\*\*

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

\*\*\*

Mirabelles confites,  
crémets de yaourt de la Pierre qui Vire  
sorbet mirabelle à la coriandre fraîche  
du Jardin de la Barboulotte

210€

## Hommage

Autour de l'aubergine  
fenouil et herbes sauvages du Morvan

\*\*\*

Médaille de homard bleu  
pressé de légumes, vinaigrette de corail

\*\*\*

Filet de rouget  
courgette fleur farcie,  
jus de poisson de roche à la berce du Morvan

\*\*\*

Suprême de pigeon du Pays de Retz  
variation de betteraves,  
jus de carcasse aux baies de genévriers

\*\*\*

Citeaux  
crème de foin, cassis et poivre de Tasmanie

\*\*\*

Framboises et gâteau Bourguignon au yaourt  
sorbet à l'estragon

350€

Ce menu délice est servi tous les jours excepté le **samedi soir**,  
jusqu'à 13h30 et 20h30

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, UK et UE.

# *Déjeuner*

*(sauf dimanche et jours fériés)*

95€

Autour de l'aubergine  
fenouil et herbes sauvages du Morvan

\*\*\*

Truite de Vernemoux  
crème foisonnée à la racie de raifort et herbes du Morvan, élixir de betterave

\*\*\*

Canette des Dombes autour des choux  
jus aux baies de Bataks

\*\*\*

Figue rôtie et sorbet au lait ribot  
assaisonnée de citron à la guérandais, feuille de figuier

*Dîner à 4 mains Mauro Colagreco et Patrick Bertron*

*le 15 octobre 2023*

350€

Jambonnette de grenouilles  
à la purée d'ail et jus de persil

\*\*\*

Betterave cuite en croute de sel,  
crème au caviar Oscière

\*\*\*

Saint jacques au beurre de sapin et courge

\*\*\*

Tarte d'artichauts,  
truffe noire, sauce périgourdine

\*\*\*

Filet de chevreuil,  
jus aux senteurs de fleurs de châtaignier, cèpes du Morvan

\*\*\*

Fromage de Brebis,  
poire tapée et baie de genévrier sauvage

\*\*\*

Naranjo en flor

\*\*\*

Textures de chocolats pures origines à la Cazette® de Bourgogne  
relevé au poivre de cassis