



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 sauté 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