



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

€

 Jambonnettes de grenouille à la purée d'ail et au jus de persil	95
Escalope de foie gras de canard poêlée textures de pommes et chou rave, jus infusé au laurier	75
Carpaccio de noix de Saint-Jacques Beurre blanc au caviar osciètre	73
Belle langoustine juste snackée zéphyr de fenouil aux agrumes, raviole de pinces et consommé de tête	98

Des océans et des lacs

Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge échalotes en fondue, en crumble et croustillantes <i>d'après Bernard Loiseau</i>	105
Saint-Pierre doucement rôti pulpe de cresson et fumet iodé au jus de couteaux, voile de lard aux herbes	110
Queue de homard bleu Betterave crapaudine cuite à la braise les pinces en tempura, bisque au cassis et moutarde Fallot	115

Des pâturages et des forêts

Poularde « La Culoiselle » en demi-deuil pressé de céleri aux abats et truffe noire de Marmagne, sauce Albuféra et jus de rôti	115
 Ris de veau doré et son jus purée de pomme de terre truffée	125
Pigeon rôti sur le coffre au grué de cacao butternut confit, jus de carcasse au poivre Maniguette	105
Cochon croisé Mangalica élevé dans le Morvan boudin croustillant, jus caramélisé aux oignons doux et aux coques	93

Nos fromages

Au lait de vache, de chèvre et de brebis 25

Desserts

Oseille sauvage du Morvan et cacao 35
La cueillette d'Anne Perrin en sorbet, coulis et jeunes pousses
gavotte à la fleur de sel, namelaka de millot bio

Palet de Reine des Reinettes® au houblon sauvage du Morvan 35
sorbet, chips et gelée, crémeux au chouchen

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

 Saint Honoré « monté minute » à la crème chiboust 80
pour 2 personnes - (à commander en début de repas)

 Plat classique de Bernard Loiseau

Menus

Délice

Amorce

Jambonnettes de grenouille
A la purée d'ail et au jus de persil

Omble chevalier des Cévennes
pulpe de cresson et fumet iodé au jus de couteaux,
voile de lard aux herbes du Morvan

Pigeon rôti au grué de cacao
Butternut confit, jus de carcasse au poivre
Maniguette

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

Poire grillée au barbecue relevée au yuzu
baies de genévrier sauvage et épeautre

240€

Ce menu Délice est servi tous les jours excepté le **samedi soir**,
jusqu'à 13h30 et 20h30
Tout changement peut entraîner un supplément

Dégustation

Amorce

Belle langoustine juste snackée
Zéphir de fenouil aux agrumes,
Ravioles des pinces et consommé de tête

Escalope de foie gras de canard poêlée
textures de pommes et chou rave, jus infusé au laurier

Médailles de homard bleu
betterave crapaudine cuite à la braise
les pinces en tempura, bisque au cassis et moutarde Fallot

Bœuf AOP de Charolles et son jus
purée de pomme de terre truffée

Crumble de pain d'épices
sorbet à l'orange sanguine et nuage de menthe

Oseille sauvage du Morvan et cacao
La cueillette d'Anne Perrin en sorbet et coulis,
Gavotte à la fleur de sel, namelaka de Millot bio

310€

Le menu Dégustation est servi pour l'ensemble de la table,
jusqu'à 13h30 et 20h30
Tout changement peut entraîner un supplément

Mars 2024 : 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)

98€

Autour de la courge
curry du Japon et vinaigre de kalamansi

Balade automnale dans les bois du Morvan
et sous les remparts de Corcelottes, consommé aux notes de sous-bois

Filet de cabillaud de ligne
jus végétal au carvi noir, racines de persil

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