



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