

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
d'après Bernard Loiseau

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 pommes 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

Ecrin de fromage frais de brebis de Conrieux 35
rafraichi au pamplemousse et safran du Piochys

 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

Carpaccio de noix de saint-jacques
beurre blanc au caviar osciètre

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

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

Ris de veau doré et son jus
purée de pommes 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€

Des lacs et des rivières
la pochouse à ma façon

Choux fleur caramélisé aux épices de Hanoï
haddock, lait fumé et condiment estragon

Noix de veau pâtissière cuite au sautoir
légumes racines braisés, jus à la fleur de cazette de Bourgogne

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

Menu de Pâques

310€

Bortsch de betterave rouge et anguille,
crème de raifort

Œuf fermier de Villarmet aux asperges vertes et jambon sec du Morvan
le jaune cuit « parfait » puis fumé, les blancs comme une île flottante

Omble chevalier des Cévennes confit au beurre d'algues
brioche à la laitue de mer et dulce, fumet émeraude perlé

Canon d'agneau fermier cuit en croute
farçi à l'ail des ours et aux olives, artichaut violet en trois variations

Nuage d'époisses à la Menthe aquatique du Morvan,
toast melba

Le cassis noir et crémant de Bourgogne

Chocolat Kalingo grand cru de l'île de grenade en écrin