



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.

Louis-Philippe Vigilant est aujourd'hui le dépositaire de l'héritage culinaire de la maison.

Dans la lignée de Bernard Loiseau et Patrick Bertron, il veut sublimer le produit et faire honneur au goût intrinsèque de celui-ci afin d'articuler cette signature unique : « l'authenticité du goût ».

*« L'authenticité du goût »*

# La carte

## Amorces

€

Belle langoustine juste snackée  
morilles farcies des pinces, bisque au vin jaune et bourgeons de sapin 105

*B*

Jambonnettes de grenouille  
à la purée d'ail et au jus de persil 95

Asperges vertes du Vaucluse  
glace au lierre terrestre et sauce émulsionnée à la poutargue 95

Escalope de foie gras de canard poêlée  
textures de pommes et chou-rave, jus infusé au laurier 75

## 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* 110

Blanc de lotte rôtie au beurre de curcuma  
raviole de choux pointus, chiffonnade de jambon de lotte, bouillon de chou torréfié 105

Barbue de ligne confite à la mélisse  
étuvée de petits pois, navet de printemps du potager des Bergeries 98

## Des pâturages et des forêts

Ris de veau doré et son jus  
purée de pommes de terre truffée 125

*B*

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

Printemps 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.

## *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

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

*B*

*B* Plat classique de Bernard Loiseau

# Menus

## Délice

Amorce

\*\*\*

Asperge verte du Vaucluse  
glace au lierre terrestre,  
sauce mousseline à la poutargue

\*\*\*

Ombre 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

\*\*\*

Feuilles de Cazette® de Bourgogne  
déclinaison du citron de Menton,  
cappuccino frappé

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  
morilles farcies des pinces,  
bisque au vin jaune et bourgeons de sapin

\*\*\*

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

\*\*\*

Barbue de ligne confite à la mélisse  
étuvée de petit pois,  
navets de printemps du potager des Bergeries

\*\*\*

Ris de veau doré et son jus  
purée de pommes de terre truffée

\*\*\*

Crumble de pain d'épices  
sorbet à l'orange 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

Printemps 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

\*\*\*

Truite de Crisenon  
crème foisonnée à la racine de raifort et herbes du Morvan

\*\*\*

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