



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

€

Belles langoustines juste snackées
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

Tomates en jardin d'été à la crème de Cabrache du Conrieux
eau des pépins à la fleur de sureau et sorbet aux herbes 75

Escalope de foie gras de canard poêlée
textures de cerises, jus infusé aux baies Ma Khaen 78

Des océans et des lacs

Blanc de turbot
chou pointu aux saveurs marines, fenouil de mer 110

Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge
échalotes en fondue, en crumble et croustillantes
d'après Bernard Loiseau 98

Saint-Pierre rôti
carotte confite au carvi sauvage des prés, fumet à la menthe aquatique 105

Des pâturages et des forêts

B

Ris de veau aux giroles
jus à la fleur de Cazette® de Bourgogne, haricots aiguilles et tomates confites 115

Filet de bœuf de Charolles
artichauts fondants et croustillants, ail noir de Saulieu 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

Millefeuille de fraises 35
arlettes croustillantes, crémeux à la tanaïsie

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

Dégustation

Amorce

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

Escalope de foie gras de canard poêlée
textures de cerises, jus infusé à la baie de Sancho

Saint-Pierre rôti
carotte confite au carvi des prés,
fumet à la menthe aquatique

Ris de veau aux girolles
jus à la fleur de cazette® de Bourgogne,
haricots aiguilles et tomates confites

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

Juin 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.