



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 »

Amorces

	€
Escargots sous leur feuille nuage d'ail et lit d'ortie	75
Pochouse contemporaine poissons de nos lacs et rivières, caviar krystal	80
Escalope de foie gras de canard poêlée consommé de canard à la cardamome noire	85
Jambonnettes de grenouilles coulis de persil et purée d'ail	95
<i>B.</i> Rose de cèpes du Morvan et truffe d'Alba bouillon à la Cazette® de Bourgogne, glace aux cèpes	110

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>	98
Saint-Pierre rôti carotte confite au carvi sauvage des prés, fumet à la menthe aquatique	105
Blanc de turbot grillé aux feuilles de combawa déclinaison de courges acidulées	110

Des pâturages

Suprême et cuisse de pigeon rôtis puis laqué à la bergamote, betterave confite au sureau	95
Filet de bœuf de Charolles artichauts fondants et croustillants, ail noir de Saulieu	105
<i>B.</i> Ris de veau croustillant en écaille de châtaigne risotto de céleri du potager des Bergeries et châtaigne du Morvan, jus à la fleur de châtaignier	115

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

Mûres sauvages de l'Auxois au shiso 35
crème onctueuse à l'aspérule odorante, beignets et infusion fraîche

 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

* * *

Pochose contemporaine
poissons de nos rivières et de nos lacs, œufs de truite

* * *

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

* * *

Filet de canette fermière rôti
betterave confite au sureau, jus à la bergamote

* * *

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

* * *

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

240 €

Dégustation

Amorce

* * *

Escargot aux orties sous sa feuille
nuage d'ail

* * *

Escalope de foie gras de canard poêlée
consommé de canard à la cardamome noire

* * *

Blanc de turbot grillé aux feuilles de combawa
déclinaison de courges acidulées

* * *

Ris de veau croustillant en écaille de châtaigne
risotto de céleri, jus à la fleur de châtaignier

* * *

Fleur de rhubarbe
pétales de meringue à la reine des prés

* * *

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 €

Ces menus sont donnés à titre indicatifs, ils sont susceptibles de changer en fonctions des produits saisonniers et de l'approvisionnement de nos cuisines, merci de votre compréhension »

Déjeuner

*uniquement en semaine (lundi, jeudi, vendredi)
excepté les weekends, jours fériés et veille de jours fériés*

98€

Amorce

Truite de Crisenon

crème foisonnée à la racine de raifort et herbes du Morvan

Volaille fermière rôtie

légumes estivaux du potager des Bergeries, jus à la fleur de Cazette de Bourgogne

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

Dîner de gala Caviar
Soirée exceptionnelle avec la maison Kaviari
15 novembre 2024

350€

Couteaux jumbo, caviar Baeri Français
condiment végétal jus iodé de coquillages

Turbot de ligne,
caviar Daurikus sauce jaune d'oeuf et ail noir de Saulieu

Boeuf de Charolles grillé aux sarments de vigne,
caviar Transmontanus sur un nuage de pomme de terre fumé

Fromage frais cuisiné au caviar pressé

Alliance de chocolat
grand cru Bernard Loiseau au caviar Kristal

*Coupe de champagne à l'arrivée et initiation exclusive au monde du caviar avec la famille Nebot
qui sélectionne depuis plus de 40 ans les plus beaux caviars et produits de la mer.*

