



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 »



Les prémisses €

Couteau jumbo
caviar osciètre, condiment végétal iodé de coquillages 68

Pochouse contemporaine
poissons de nos lacs et rivières, caviar krystal 75

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

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* 95

Saint-Pierre grillé aux feuilles de combawa
déclinaison de courges acidulées 98

Sole façon meunière contemporaine
fumet iodé aux coquillages, pomme de terre d'Epoisses à la laitue de mer 105

Des pâturages et des forêts

Suprême et cuisse de pigeon rôties
puis laqué à la bergamote, betterave confite au sureau 92

Dos de chevreuil rôti
chou rouge au lard de Colonnata, pomme confite aux baies de genévrier,
sauce poivrade et pulpe d'épines vinette 95

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

En hommage à Bernard Loiseau

découpe en salle par nos maîtres d'hôtel

Poularde de Bresse Alexandre Dumaine contisée à la truffe noire
riz et chartreuse de légumes aux foies gras, bouillon corsé
(pour 2 à 4 personnes - commande avant 13h00 et 20h30 - 1h30 de cuisson) 420

Nos fromages

Au lait de vache, de chèvre et de brebis 28

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

Feuille de Cazette® de Bourgogne 35
déclinaison du citron de Menton, cappuccino frappé

 Rose des sables à la glace pure chocolat 35
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

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

Lieu jaune grillé aux feuilles de combawa
déclinaison de courges acidulées

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

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

Coing confit et glace à la brioche toastée
gâteau bourguignon à la baie de genévrier,
miel de coing

240 €

Le menu délice tous les jours
(à l'exception du samedi au dîner, jour férié et veille de jour fériés)
jusqu'à 13h30 et 20h30.
Tout changement peut entraîner un supplément

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

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

Sole façon meunière contemporaine
fumet iodé aux coquillages,
pomme de terre d'Epoisses à la laitue de mer

Ris de veau croustillant en écaille de châtaigne
Risotto de céleri et châtaigne du Morvan
Jus à la fleur de châtaigner

Poire Williams confite au gingembre et miel
tuile craquante au curcuma, sorbet poire

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

Déjeuner

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

98€

Amorce

* * *

Tourte de volaille du Morvan
vinaigrette à la Cazette de Bourgogne

* * *

Truite de l'Aube confite
textures de champignons

* * *

Poire Williams confite au gingembre et miel
tuile craquante au curcuma, sorbet poire

Février 2025 : 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.
Ce menu n'est pas servi en juillet et août.

Dîner de la Saint-Valentin

350€

Orveau du Cotentin grillé,
consommé de coquillage relevé au gingembre.

Fine tarte de Coquille Saint-Jacques, tartare et granité au champagne rosé.
jus de barde perlé de caviar.

Turbot rôti, potimarron confit au safran
condiment Pomelos rubis,

Côte de veau de lait piquée au lard mangalica, strates de racines truffées.
jus a la cazette de Bourgogne

Chariot de Fromages frais affinés de nos régions

Interlude végétale et florale glacée

Fraîcheur d'agrumes meringuée à la main de bouddha,
crèmeux kalamansi et vinaigrette anisée



Champagne
D E U T Z
AY- FRANCE