

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 prémices

€

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

Belles langoustines juste snackées
morilles farcies des pinces, bisque au vin jaune et bourgeon de sapin 105

Des pâturages et des forêts

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

Poularde de Bresse à la sauce Albufera
asperge verte de Mallemort truffée, jus à la Cazette de Bourgogne 110

Selle d'agneau rôtie
agnolotti d'artichaut dans un consommé des feuilles, jus au thym citron 95

En hommage à Bernard Loiseau

Découpée en salle par notre maître d'hôtel

Poularde Alexandre Dumaine contisée de truffes noires,
Chartreuse de riz et de légumes au foie gras, bouillon corsé
(servie pour 2 à 4 personnes – à commander 48h à l'avance auprès de nos équipes)

420

Nos fromages

Au lait de vache, de chèvre et de brebis

28

Desserts

Oseille sauvage du Morvan et cacao
la cueillette d'Anne Perrin en sorbet, coulis et jeunes pousses
gavotte à la fleur de sel, namelaka de millot bio

35

Volute d'agrumes vaporeuse à la main de Bouddha
crèmeux de calamansi, vinaigrette au citron noir

35

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

35

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

80

 Plat classique de Bernard Loiseau

Mars 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.

« *Le goût, le goût, le goût* »

Amorce

* * *

Pochoise contemporaine
poissons de nos lacs et rivières, œufs de truite fumés

* * *

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

* * *

Lieu jaune grillé dans une feuille de combawa
Déclinaison de courges acidulées

* * *

Noix de veau de lait dorée au sautoir
Asperge du Vaucluse, truffe de Marmagne, jus à la Cazette de Bourgogne

* * *

Fraîcheur de kiwi jaune à la fleur de sureau
Emulsion florale et granité

* * *

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

En 5 séquences : 220€

En 7 séquences : 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 »



Le menu est servi pour l'ensemble de la table,
jusqu'à 13h30 et 20h30.
Tout changement peut entraîner un supplément

Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France, UK et UE.

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



“Légumes en fête”

Amorce

* * *

Les carottes
interprétation d’une salade moderne

* * *

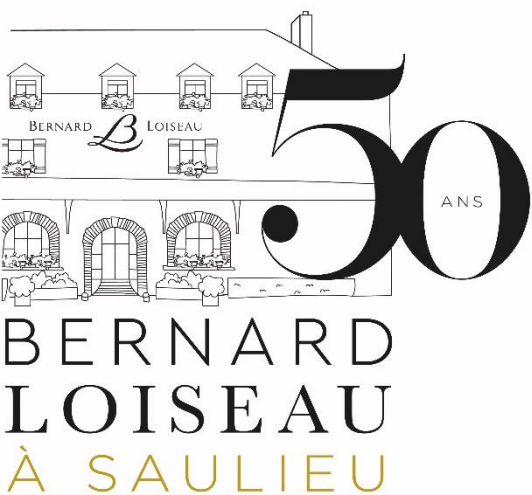
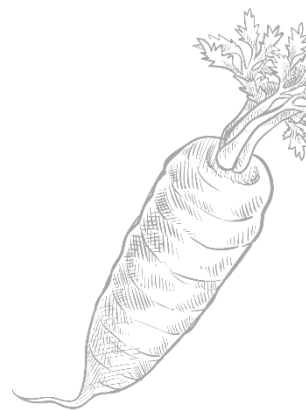
La courge
au safran du Piochys, fromage frais,
caviar krystal

* * *

Les crapiaux
de treuffe à la truffe noire *Melanosporum*
Cabrache de la ferme du Conrieux

* * *

La betterave
pétales confits, crémeux de graine de berce,
fleur d’hibiscus



*Le menu “Légumes en fête” a été
imaginé pour la première fois
par Bernard Loiseau en 1984*

250 €

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 »