



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

Pochose 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

B 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

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 de pigeon cuit sur coffre
cuisses laquées à la bergamote, betterave confite au sureau 92

Selle d'agneau rôtie
agnolotti d'artichaut dans un consommé des feuilles, jus au thym citron 110

Filet de bœuf de Charolles
petits pois à la française, sauce béarnaise et jus au lierre terrestre 95

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

Volute d'agrumes vaporeuse à la main de Bouddha 35
crémeux de calamansi, vinaigrette au citron noir

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

Mai 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

* * *

Pochose 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) jusqu'à 13h30
excepté les weekends, jours fériés et veille de jours fériés*

155€

Amorce

* * *

Pochouse contemporaine
poissons de noc lacs et rivières, œufs de truite fumés

* * *

Lieu jaune grillé sur peau
pomme de terre d'Epoisses à la laitue de mer,
fumet iodé aux coquillages

ou

Noix de veau doré au sautoir
asperge verte du Vaucluse,
jus infusé à la Cazette de Bourgogne

* * *

Oseille sauvage du Morvan et cacao
la cueillette d'Anne Perrin en sorbet et coulis,
gavotte à la fleur de sel, namelaka de chocolat de Madagascar

Mai 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.



“Légumes en fête”

Amorce

* * *

La carotte
interprétation d'une salade moderne

* * *

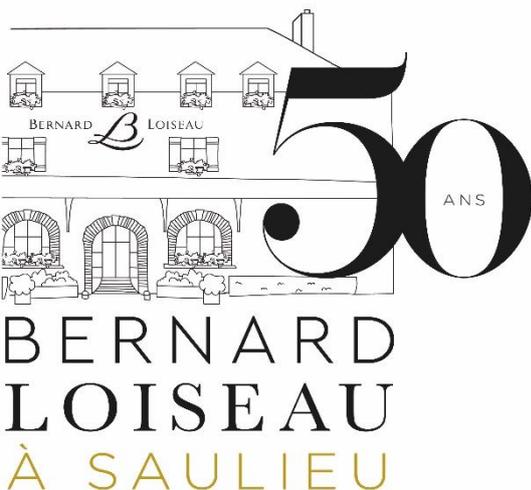
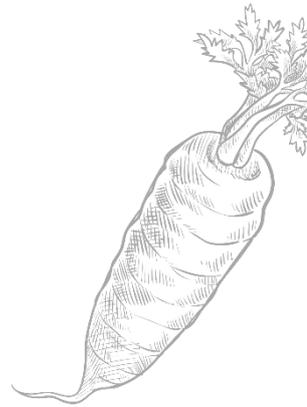
Le chou-fleur caramélisé
condiment à l'estragon, crème foisonnée au pollen

* * *

Le jardin de légumes primeurs
balade dans le potager des Bergeries, bouillon tellurique

* * *

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 »

Menu 6 mains

Fabien Ferré, Franck Pelux & Louis-Philippe Vigilant

Lundi 2 juin 2025

Amorces

Fabien Ferré, Franck Pelux & Louis-Philippe Vigilant

Les asperges blanches de Suisse juste grillées,
soyeuse Hollandaise aux épices douces

Franck Pelux

Belle langoustine de Loctudy poêlée,
morille farcie des pinces,
bisque crémeuse et sorbet aux bourgeons de sapin du Morvan

Louis-Philippe Vigilant

Retour de pêche,
exsudat des têtes, cazette, verveine

Fabien Ferré

Ris de veau croustillant doré au sautoir,
coussins de pomme de terre au comté 2019,
oignons caramélisés et jus de veau au vin d'Arbois

Louis-Philippe Vigilant

La « Rose d'Ogoz »
double crème du terroir Fribourgeois, en textures,
oseille givrée

Franck Pelux

Rhubarbe confite à l'anis de Flavigny,
crème glacée à la tagette et émulsion crémeuse

Lucile Vigilant

La fraise de Provence, crème de riz, géranium

Loic Coillau

Tarif : 390€