



# 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 et Lucile Vigilant

Sont aujourd'hui le dépositaire de l'héritage culinaire de la maison.

Avec toutes les équipes, ils font rayonner cette signature unique :

*« 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

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*

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

Filet de bœuf de Charolles  
petits pois à la française, sauce béarnaise et jus au lierre terrestre 110

Ris de veau croustillant doré au sautoir  
coussin de pomme de terre au comté 2019, oignons caramélisés, jus au vin  
d'Arbois 115

## *Nos fromages*

|  |    |
|--|----|
| Au lait de vache, de chèvre et de brebis | 28 |
|--|----|

## *Desserts*

|  |    |
|--|----|
| Oseille sauvage du Morvan et cacao<br>la cueillette d'Anne Perrin en sorbet, coulis et jeunes pousses<br>gavotte à la fleur de sel, namelaka de millot bio | 35 |
| Volute d'agrumes vaporeuse à la main de Bouddha<br>crémeux de calamansi, vinaigrette au citron noir  | 35 |
| Rose des sables à la glace pure chocolat<br>coulis d'orange confite  | 35 |
| Saint Honoré « monté minute » à la crème chiboust<br>pour 2 personnes - (à commander en début de repas)  | 80 |



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

\* \* \*

Pochouse 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€  
Version « Déjeuner\* » : 155€

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.

\*La version « déjeuner » est servie *uniquement en semaine (lundi, jeudi, vendredi) jusqu'à 13h30*  
*exceptée jours fériés et veille de jours fériés*

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.



## “Légumes en fête”



Amorce

\*\*\*

La carotte  
interprétation d'une salade moderne

\*\*\*

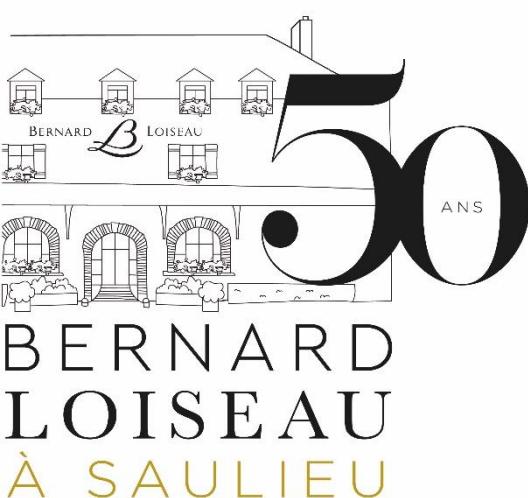
Le chou-fleur caramélisé  
condiment à l'estragon, crème foisonnée au pollen

\*\*\*

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 fonction 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

*Loïc Coillau*

Tarif : 390€