



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 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

Blanc de turbot rôti  
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 35  
la cueillette d'Anne Perrin en sorbet, coulis et jeunes pousses  
gavotte à la fleur de sel, namelaka de millot bio

Rhubarbe confite à l'anis de Flavigny 35  
glace à la tagette et émulsion crémeuse

 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

Juin 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  
mûres au poivre de Tasmanie, navet confit, jus infusé au thé à la mûre

\* \* \*

Blanc de turbot rôti  
pomme de terre d'Époisses à la laitue de mer, fumet iodé aux coquillages

\* \* \*

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 fonctions 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 tomate

Cabrache de la ferme de Conrieux, sorbet d’herbes fraîches

\* \* \*

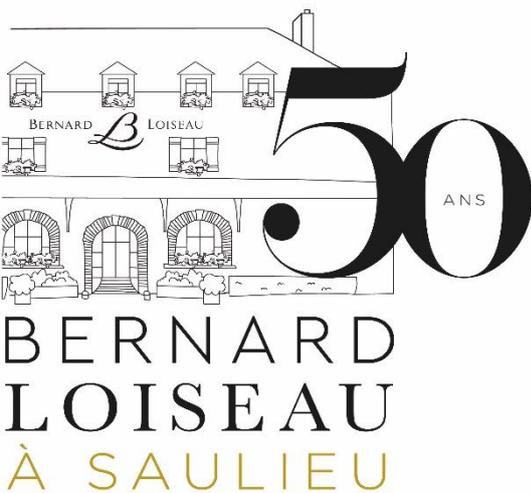
Le chou-fleur caramélisé  
condiment à l’estragon, crème foisonnée au pollen

\* \* \*

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

\* \* \*

La carotte confite  
crème de bourgeons de sapins,  
jus réduit d’argousier et sorbet de carotte



*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 »