



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

€

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

Escalope de foie gras de canard poêlée
mûres au poivre de Tasmanie, navet confit, jus infusé au thé à la mûre 85

B. Jambonnettes de grenouilles
coulis de persil, purée d'ail 95

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

Des océans et des lacs

Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge
échalotes en fondue, en crumble et croustillantes 95
d'après Bernard Loiseau

Blanc de turbot rôti
fumet iodé aux coquillages, pomme de terre d'Epoisses à la laitue de mer 105

Queue de homard grillée au barbecue
courgettes violon farcies, fleur de courgette croustillante, bisque au basilic pourpre 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 affiné, oignons caramélisés, jus au vin d'Arbois 115

Nos fromages

Au lait de vache, de chèvre et de brebis 28

Desserts

Velours de chocolat signature 35
crèmeux et mousse légère, biscuit sarrasin torréfié

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

Juillet 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

* * *

Escalope de foie gras de canard poêlée
mûres au poivre de Tasmanie, navet confit, jus infusé au thé à la mûre

* * *

Belle langoustine juste snackée
morilles farcies des pinces, bisque au vin jaune, bourgeons de Sapin

* * *

Ombre chevalier des Cévennes
textures et champignons, pomme de terre d'Epoisses, fumet de poisson des rivières

* * *

Noix de veau de lait dorée au sautoir
légumes estivaux, jus à la Cazette de Bourgogne

* * *

Emulsion de yaourt fermier au miel
fraîcheur de mélisse et fleur de pissenlit

* * *

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

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.



“Légumes en fête”

Amorce

* * *

La tomate

Cabrache de la ferme de Conrieux, sorbet aux herbes

* * *

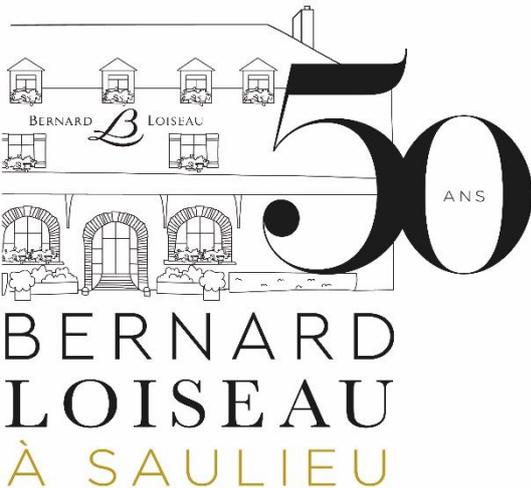
Le chou-fleur caramélisé
condiment à l'estragon, crème foisonnée au pollen

* * *

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

* * *

La carotte confite
crémeux aux bourgeons de sapins du Morvan,
jus réduit à l'argousier



*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 »