

# B

## 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 les dépositaire de l'héritage culinaire de la maison.  
Avec toutes les équipes, ils font rayonner cette signature unique :

*« L'authenticité du goût »*



*Déjeuner : 155 €*

Amorce

\*\*\*

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

\*\*\*

Lieu jaune saisis à l'huile d'olive  
fenouil confit au pastis Barjo et en salade,  
jus de poissons de roche safrané

ou

Noix de veau dorée au sautoir  
légumes d'été, girolles nouvelles,  
jus à la Cazette de Bourgogne

\*\*\*

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

*Le menu déjeuner à 155€ (proposé le jeudi, vendredi et lundi midi, sauf jour fériés et veille de jour fériés)*

## *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*

St Pierre saisi à l'huile d'olive  
Fenouil en salade et confit au pastis Barjo, jus de poisson de roche safrané 105

Queue de homard grillée au barbecue  
courgette violon farcies, fleur de courgette croustillante, bisque au basilic pourpre 115

## *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

Septembre 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.

## *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

Fraises en imprégnations 35  
Jus au poivre de Madagascar, sorbet à la menthe aquatique, gaufre gourmande

Rhubarbe confite à l'anis de Flavigny 35  
Jus au poivre de Madagascar, sorbet à la menthe aquatique, gaufre gourmande

 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

# « *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  
mûres au poivre de Tasmanie, navet confit, jus infusé au thé à la mûre

\* \* \*

Saint-Pierre saisie à l'huile d'olive  
Fenouil confit au pastis Barjo et en salade, jus de poissons de roche safrané

\* \* \*

Noix de veau de lait dorée au sautoir  
légumes d'été et girolles nouvelles, jus à la Cazette de Bourgogne

\* \* \*

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

\* \* \*

Fraises en imprégnations  
jus au poivre de Madagascar, sorbet à la menthe aquatique, gaufre gourmande

En 5 séquences : 220 €

En 7 séquences : 310 €

Les menus tous les jours sont servis jusqu'à 13h30 et 20h30.  
Tout changement peut entraîner un supplément

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 et UE

*Le menu le goût en 5 séquences, à 220€ (proposé à tous les services, sauf le samedi soir, jour fériés et veille de jour fériés)*

*Le menu le goût en 7 séquences à 310€ (proposé à tous les services)*



## “Légumes en fête”

Amorce

\* \* \*

La tomate

Cabrache de la ferme de Conrieux, sorbet aux herbes

\* \* \*

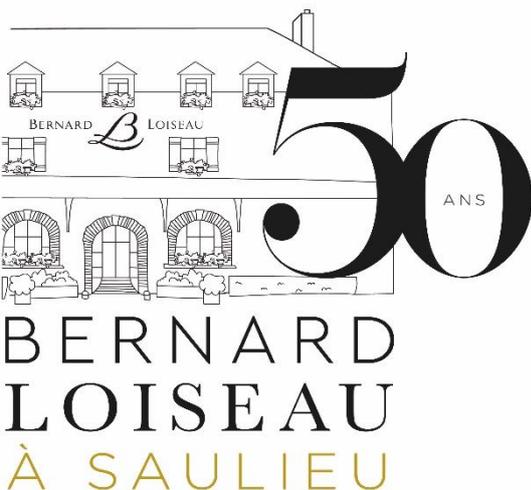
Le chou-fleur caramélisé  
condiment à l'estragon, crème foisonnée au pollen

\* \* \*

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 »

Le menu légumes en fête à 250€ (proposé à tous les service)