



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

« *L'authenticité du goût* »



Amorce

* * *

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

* * *

Lieu jaune saisi 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 est servi le lundi, jeudi et vendredi (hors jour férié et veille de jour férié) jusqu'à 13h
Tout changement peut entraîner un supplément

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

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

Belles langoustines juste snackées
petit pois et Cazette de Bourgogne, bisque au vin jaune 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

Saint-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
courgettes violon farcies, fleur de courgette crouillante, bisque au basilic pourpre 115

Des pâturages et des forêts

Selle d'agneau rôtie
agnolotti d'artichaut dans un consommé de ses 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
coussins de pommes 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 au sarrasin torréfié

Fraises aux fraises 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

* * *

Pochoise contemporaine
poisson 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 saisi 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 cèpes en déclinaison, jus à la Cazette de Bourgogne

* * *

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

* * *

Fraises aux fraises
jus au poivre de Madagascar, sorbet à la menthe aquatique, gaufre gourmande

En 5 séquences : 220 €

En 7 séquences : 310 €

Les menus sont servis tous les jours 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

* * *

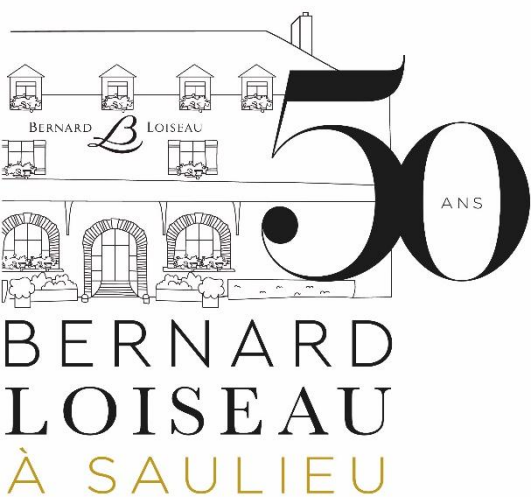
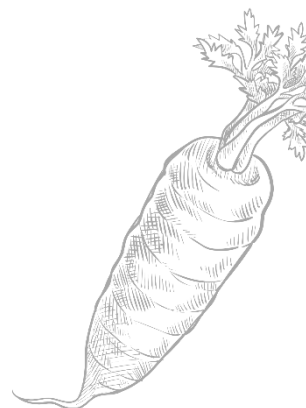
Le jardin de légumes primeurs

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 fonction 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)