

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

### « *L'authenticité du goût* »



Amorce

\*\*\*

Pochouse 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

155 €

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

Rose de cèpes du Morvan  
bouillon à la Cazette de Bourgogne, glace de cèpes 92

*B.* Jambonnettes de grenouilles  
coulis de persil, 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 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 rôtie  
pomme de terre boulangère farcie des coudes, pince en tempura,  
bisque à la cardamome noire 115

## *Des pâturages et des forêts*

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

Suprêmes de pigeon du pays de Retz rôtis aux feuilles de figuier  
cuisse confite, union entre le cèpe et la figue, jus infusé aux baies de Mac-Hung 105

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, porcine et ovine d'origine France.

## *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  
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)

*B.*

*B.*

*B.* Plat classique de Bernard Loiseau

Un salon est mis à disposition des fumeurs à la fin du repas.

« *Le goût, le goût, le*



*goût »*

## Amorce

\* \* \*

Pochose 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 poêlé sur peau  
fenouil confit au pastis Barjo et en salade, jus de poissons de roche safrané

\* \* \*

Filet de canette des Dombes  
union entre le cèpe et la figue, jus aux baies Mac-Hung

\* \* \*

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 : 240 €*

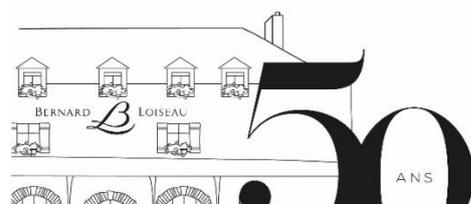
*En 7 séquences : 310 €*

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 rose de cèpes du Morvan  
jus à la Cazette de Bourgogne, glace de cèpes

\* \* \*

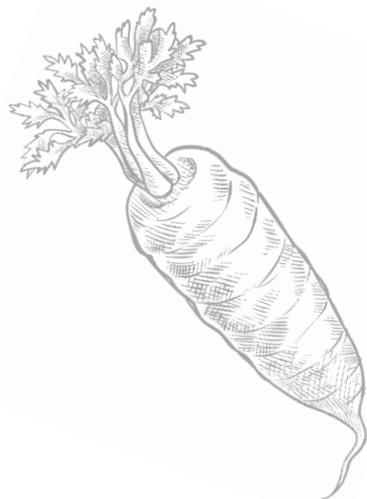
Le chou-fleur caramélisé  
condiment à l'estragon, crème foisonnée au pollen

\* \* \*

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)