

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
consommé iodé aux aromates et gingembre, brioche toastée aux algues et tartare
d'huitres 85

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



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 bleu de Bretagne 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

Octobre 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
crèmeux et mousse légère, biscuit au sarrasin torréfié 35

Fraises aux fraises
Jus au poivre de Madagascar, sorbet à la menthe aquatique, gaufre gourmande 35

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

Rose des sables à la glace pure chocolat
coulis d'orange confite 80

Saint-Honoré « monté minute » à la crème Chiboust
(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

* * *

Pochouse 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

* * *

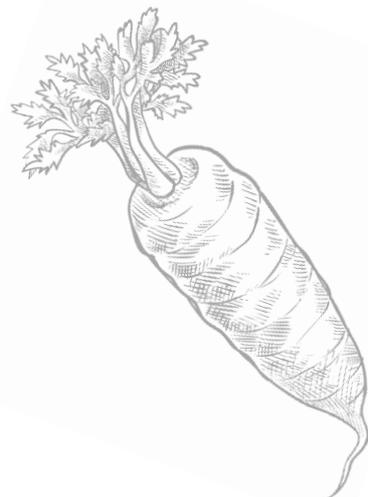
Le chou-fleur caramélisé
condiment à l'estragon, crème foisonnée au pollen

* * *

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)

Menu 4 mains

David Toutain

Dimanche 26 octobre

Amorces

David Toutain & Louis-Philippe Vigilant

Déclinaison de cèpes de la forêt d'Andaine,
caille des Vosges à la pimprenelle

David Toutain

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

Louis-Philippe Vigilant

Homard de Chaussey grillé au bois de Sapin de douglas,
tétragone à l'huile de carapace

David Toutain

Suprêmes de pigeon du pays de Retz rôtis aux feuilles de figuier
jus de poivre Maniguette

Louis-Philippe Vigilant

Vanille de Bali,
caviar Daurenki de la maison Petrossian

David Toutain

Vanille de Bali,
caviar Daurenki de la maison Petrossian

David Toutain

La cazette® de Bourgogne et notre chocolat signature
crème glacée à la bière et gavottes croustillantes.

Lucile Vigilant