



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 Noisette de chevreuil lardée juste rôtie
poire fondante garnie d'un mendant,
sauce poivrée à l'eau de vie de poire

* * *

Chocolat signature 69%, praliné à la cazette® de Bourgogne
crème glacée à la bière et gavottes croustillante

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

Foie -gras de canard, coquillages et huitres grillées Baby kis
consommé iodé aux aromates et gingembre, brioche toastée aux algues et tartare d'huitres 85



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 rôti
écailles de châtaignes croustillantes, jus d 'arêtes torréfiées,
gnocchis de légumes racines 105

Queue de homard bleu de Bretagne rôtie 115
*pomme de terre boulangère farcie des coudes, pince en tempura,
bisque à la cardamome noire*

Des pâturages et des forêts

Noisette de chevreuil lardée juste rôtie 105
poire fondante garnie d'un mendiant, sauce poivrade à l'eau de vie de poire

Lièvre à la royale 120
purée de pomme de terre truffée

Ris de veau croustillant doré au sautoir 115
coussins de pommes de terre au comté affiné, oignons caramélisés, jus au vin d'Arbois

Novembre 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
Sélection effectuée par Monsieur Ludovic Bisot MOF fromager »

Desserts

Tarte fine aux pommes « cuite minute » 35
variation aux pommes vertes, Arlettes croustillantes et coulis au cydromel
(à commander en début de repas) 35

Chocolat signature 69%, praliné à la cazette® de Bourgogne
crème glacée à la bière et gavottes croustillante 35

Fraîcheur de coing et délice de châtaigne
sablé chanvre et jus réduit 35

Rose des sables à la glace pure chocolat
coulis d'orange confite 35

Saint-Honoré « monté minute » à la crème Chiboust 80
(pour 2 personnes – à commander en début de repas)

 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

* * *

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

* * *

Foie -gras de canard, coquillages et huitres grillées Baby Kys
consommé iodé aux aromates et gingembre, tartare d'huitres

* * *

Saint -Pierre rôti
écailles de châtaignes croustillantes, jus d'arêtes torréfiées, gnocchis de légumes racine

* * *

Filet de pigeon juste rôti
poire fondante garnie d'un mendiant, sauce poivrée à l'eau de vie de poire

* * *

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

* * *

Fraîcheur de coing et délice de châtaigne
sablé chanvre et jus réduit

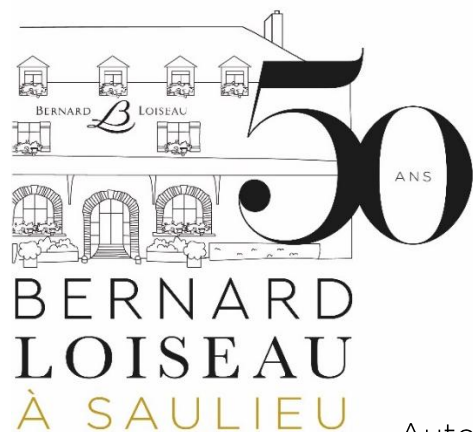
En 5 séquences : 240 €

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

* * *

Autour de la betterave du potager des Bergeries
sorbet betterave et condiment bergamote

* * *

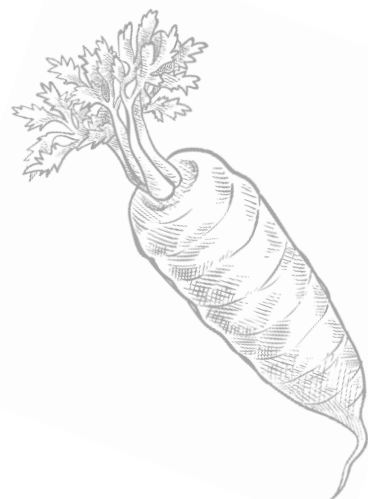
Palet de céleri -rave confit au cidre
risotto pomme et céleri, jus de cidre, émulsion au curry

* * *

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

* * *

La carotte confite
crèmeux 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

Louis-Philippe Vigilant & Marcel Ravin

Dimanche 7 décembre

Amorces

Marcel Ravin & Louis-Philippe Vigilant

Belle langoustine grillée puis flambée au Rhum Vieux Clément,
interprétation singulière d'un dombré

Louis-Philippe Vigilant

Saint-Jacques aux truffes et pois d'Angole,
sauce civet et roussi au boudin créole

Marcel Ravin

Le pain du lendemain à saucer,
huile de mandja

Marcel Ravin

Thon maturé au gros kako,
Aubergine, giromonade et groseille pays

Marcel Ravin

Dos de chevreuil frotté au café Volkanik,
igname en textures, truffe noire tuber melanosporum et sauce poivrade

Louis-Philippe Vigilant

Lacté d'oseille au manioc et pollen

Marcel Ravin

Ondulations de patate douce bercées par les alizés,
gingembre et pamplemousse, sorbet au coco à la vanille Volkanik turbiné à la minute

Lucile Vigilant