



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, glacé au jus de truffe 115
potimarron et butternut de la ferme du Bouéjo, premiers pas dans l'automne

Décembre 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

* * *

Pochouse 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

* * *

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

* * *

Emulsion florale à la poire
Compotée de cassis et feuille craquante à la rose

* * *

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

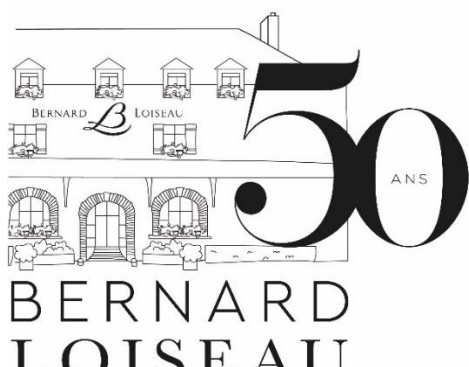
En 5 séquences : 240 €

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

* * *

Ondulation de patate douce
Gingembre et pamplemousse, sorbet coco à la vanille Volkanik

*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 services)

Menu de la Saint Valentin

350€

Huitre de Carnac perlée de caviar,
jus marin au Bourgogne aligoté



Langoustine grillée et raviole des pincés
foie gras et bisque et poivre long de kampot



Saint-Jacques et riz soufflé, pulpe de topinambour caramélisé,
jus de barde au cidre du Morvan



Noix de veau de lait à la Cazette de Bourgogne,
doubesur caramelisé, jus à l'aspérule odorant



Tomme de brebis de la Bergerie du Conrieux,
Variation de coing



Fraicheur d'agrumes meringuée



Cœur de poire confite, sauce tiède au chocolat grand cru,
émulsion aux noix et sorbet de poire

