



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 est aujourd'hui le dépositaire de l'héritage culinaire de la maison.

Dans la lignée de Bernard Loiseau et Patrick Bertron, il veut sublimer le produit et faire honneur au goût intrinsèque de celui-ci afin d'articuler cette signature unique : « l'authenticité du goût ».

*« L'authenticité du goût »*

# La carte

## Amorces

€



Jambonnettes de grenouille  
à la purée d'ail et au jus de persil

95

Escalope de foie gras de canard poêlée  
textures de pêches à la verveine, jus infusé aux baies sauvages Magao

85

Pochouse contemporaine  
poisson de nos lacs et rivières, caviar krystal

80

Escargots sous leur feuille  
nuage d'ail et lit d'ortie

75

## Des océans et des lacs

Blanc de turbot  
chou pointu aux saveurs marines, fenouil de mer

110

Saint-Pierre rôti  
carotte confite au carvi sauvage des prés, fumet à la menthe aquatique

105

Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge  
échalotes en fondue, en crumble et croustillantes  
*d'après Bernard Loiseau*

98

## Des pâturages et des forêts

Ris de veau croustillant en écale de châtaigne  
risotto de céleri du potager des Bergeries et châtaigne du Morvan,  
jus à la fleur de châtaignier

115

Filet de bœuf de Charolles  
artichauts fondants et croustillants, ail noir de Saulieu

105

Suprême et cuisse de pigeon rôtis  
puis laqué à la bergamote, betterave confite au sureau

95

## *Nos fromages*

Au lait de vache, de chèvre et de brebis 25

## *Desserts*

Oseille sauvage du Morvan et cacao 35  
la cueillette d'Anne Perrin en sorbet, coulis et jeunes pousses  
gavotte à la fleur de sel, namelaka de millot bio

Mûres sauvages de l'Auxois au shiso 35  
crème onctueuse à l'aspérule odorante, beignets et infusion fraîche

Rose des sables à la glace pure chocolat 30  
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

# Menus

## Délice

Amorce

\*\*\*

Pochoise contemporaine  
poisson de nos rivières et de nos lacs, caviar  
osciètre

\*\*\*

Saint-Pierre rôti  
carotte confite au carvi sauvage des prés,  
fumet à la menthe aquatique

\*\*\*

Filet de bœuf de Charolles  
artichauts fondants et croustillants,  
ail noir de Saulieu

\*\*\*

Nos fromages  
au lait de vache, de chèvre et de brebis

\*\*\*

Feuilles de Cazette® de Bourgogne  
déclinaison du citron de Menton,  
cappuccino frappé

240€

Ce menu Délice est servi tous les jours (excepté le **samedi soir**,  
les jour férié et veille de jour férié.)  
jusqu'à 13h30 et 20h30  
Tout changement peut entraîner un supplément

## Dégustation

Amorce

\*\*\*

Escargot aux orties sous sa feuille  
nuage d'ail

\*\*\*

Escalope de foie gras de canard poêlée  
textures de pêche à la verveine, jus aux baies de Magao

\*\*\*

Blanc de turbot  
chou pointu au saveurs marines, fenouil de mer

\*\*\*

Suprême et cuisse de pigeon rôtis  
puis laqué à la bergamote, betterave confite au sureau

\*\*\*

Fleur de rhubarbe  
pétales de meringue à la reine des prés

\*\*\*

Oseille sauvage du Morvan et cacao  
la cueillette d'Anne Perrin en sorbet et coulis,  
gavotte à la fleur de sel, namelaka de Millot bio

310€

Le menu Dégustation est servi pour l'ensemble de la table,  
jusqu'à 13h30 et 20h30  
Tout changement peut entraîner un supplément

Ces menus sont donnés à titre indicatifs, ils sont susceptibles de changer en fonctions des produits saisonniers et de  
l'approvisionnement de nos cuisines, merci de votre compréhension »

# Déjeuner

*uniquement en semaine (lundi, jeudi, vendredi)  
excepté les weekends, jours fériés et veille de jours fériés*

98€

Amorce

\*\*\*

Truite de Crisenon

crème foisonnée à la racine de raifort et herbes du Morvan

\*\*\*

Volaille fermière rôtie

légumes estivaux du potager des Bergeries, jus à la fleur de Cazette de Bourgogne

\*\*\*

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