



RESTAURANT
LA CÔTE-D'OR



Depuis bientôt 40 ans, Patrick Bertron explore les trésors
de son terroir d'adoption : la Bourgogne et le Morvan.

Le Chef et son équipe interprètent la cuisine d'une manière créative
et moderne mais résolument gourmande.



Amorces

€

Champignons de Corcelotte

55

lard mangalica, velouté de lichen

Escalope de foie gras de canard poêlée

58

rutabaga et notes d'agrumes, jus au poivre verveine

B. Jambonnettes de grenouilles

79

purée d'ail, jus de persil

Caviar Baerii «vintage» d'Aquitaine

82

à l'oseille, mousseux de pomme de terre et carpe fumée

Des océans

Médailillon de lotte aux choux du jardin de Barboulotte

85

moutarde et miel de Saulieu, bouillon végétal

Homard bleu de nos côtes

105

jeunes carottes, epazote en salade, béarnaise de nori

Bar sauvage aux coquillages et poireaux

98

sauce marinière aux saveurs d'aulne

Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge

78

échalotes en fondue, crumble et croustillants

d'après Bernard Loiseau

Des pâturages

Bœuf AOP de Charolles fenouil confit au regain	98
Suprêmes et cuisses de pigeon à l'ajowan betterave du jardin de Barboulotte	89
Ris de veau doré au sapin pectiné de nos bois cèpes et côtes de blettes	115



Plat classique de Bernard Loiseau

10 septembre 2021 : nos produits sont frais et de saison,

donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre

Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France, UK et UE

Nos fromages

Au lait de vache et de chèvre

€

25

Desserts

Textures de chocolats pures origines à la Gazette® de Bourgogne
relevé au poivre de cassis

30

Framboises mêlées à la berce du Morvan
sorbet au fromage de chèvre de Bourgogne

35

Reine des Reinettes caramélisées
à la bière de Bourgogne, crèmeux de drèche

30

Vanille intense et croustillante
poivre de Madagascar

35

30



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

30

Poire rôtie au barbecue
baies de genévrier sauvage et épeautre



St Honoré cuit minute à la crème chiboust
pour 2 personnes

60

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



Déjeuner

Champignons de Corcelotte

lard mangalica, velouté de lichen

OU

Escalope de foie gras de canard poêlée

rutabaga et notes d'agrumes, jus au poivre verveine

* * *

Médailillon de lotte aux choux du jardin de Barboulotte

moutarde et miel de Saulieu, bouillon végétal

OU

Noix de veau à l'ajowan

betterave du jardin de Barboulotte

* * *

Chariot de fromages affinés

* * *

Rhubarbe cuite en croûte de sucre

mousse rhubarbe et poivre de verveine

OU

Poire rôtie au barbecue

baies de genévrier sauvage, épeautre

165 €

Menus

Dégustation

Caviar Baerii « vintage » d'Aquitaine

à l'oseille, mousseux de pomme de terre et carpe fumée

* * *

Escalope de foie gras de canard poêlée

rutabaga et notes d'agrumes, jus au poivre verveine

* * *

Bar sauvage aux coquillages et poireaux

sauce marinière aux saveurs d'aulne

* * *

Bœuf AOP de Charolles

fenouil confit au regain

* * *

Framboises mêlées à la berce du Morvan

sorbet au fromage de chèvre de Bourgogne

* * *

Textures de chocolats pures origines

à la Cazette® de Bourgogne

relevé au poivre de cassis

255€

ce menu dégustation est servi uniquement

pour toute la table

Délice

Escalope de foie gras de canard poêlée

rutabaga et notes d'agrumes, jus au poivre verveine

* * *

Médailon de lotte aux choux

du jardin de Barboulotte

moutarde et miel de Saulieu, bouillon végétal

* * *

Suprêmes et cuisses de pigeon à l'ajowan

betterave du jardin de Barboulotte

* * *

Chariot de fromages affinés

* * *

Textures de chocolats pures origines

à la Cazette® de Bourgogne

relevé au poivre de cassis

195€

[RESERVER EN LIGNE](#)

Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés d'une semaine à une autre

Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE