

B

RESTAURANT LA CÔTE-D'OR

MORVAN, CÔTE D'OR, BOURGOGNE : LE CHEF PATRICK BERTRON EXPLORE LES TRÉSORS

DE CE TERROIR D'ADOPTION QU'IL A FAIT SIEN DEPUIS BIENTÔT 40 ANS.

LA CUISINE DE PATRICK BERTRON INTERPRÈTE LA BOURGOGNE D'UNE MANIÈRE CRÉATIVE,

INTUITIVE, MODERNE MAIS RÉSOLEMENT GOURMANDE.

BRETON DE NAISSANCE, LE CHEF PIOCHE ÉGALEMENT

DANS LE RÉPERTOIRE DES SAVEURS DE SON ENFANCE.



MENU LA CÔTE D'OR

COMPOSÉ AU GRÉ DU MARCHÉ, IL EST ANNONCÉ PAR VOTRE MAÎTRE D'HÔTEL

CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LE MENU EN 6 SERVICES, 165€

ACCORD METS ET VINS À PARTIR DE 85€

LE MENU EN 7 SERVICES, 195€

ACCORD METS ET VINS À PARTIR DE 110€

LE MENU EN 8 SERVICES, 245€

ACCORD METS ET VINS À PARTIR DE 125€

01 OCTOBRE 2020 : 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 D'ORIGINE FRANCE ET UE

AMORCES	€
JAMBONNETTES DE GRENOUILLES PURÉE D'AIL, JUS DE PERSIL	85
CÈPES ET TRUFFE D'AUTOMNE COULIS DE CÈPES À L'HUILE DE SÉSAME GRILLÉE	78
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE CERFEUIL TUBÉREUX, CONSOUDE, JUS AU CHOUCHEN	65
DES OCÉANS ET DES RIVIÈRES	
HOMARD BLEU DES CÔTES BRETONNES ARTICHAUTS, AMARANTE ET SHISO DU DOMAINE DES VERNINS	105
BAR DE PETIT BATEAU HUÎTRE, VARIATIONS DE CAROTTES AUX GÉRANIUMS ET BÉGONIA	97
DOS DE SANDRE RÔTI FRAÎCHEUR DE CHAMPIGNONS DE CORCELOTTE, SABAYON AU VIN DE FLAVIGNY	75
DES PÂTURAGES	
BŒUF DE CHAROLLES A.O.P. MAÏS FRAIS, JUS AU REGAIN	115
SELLE D'AGNEAU FERMIER DU PAYS D'OC CONCOMBRE, JEUNE POIVRON AUX PRUNELLES NOIRES DU MORVAN	97
PIGEON DU PAYS DE RETZ JEUNES BLETTES, NOTES D'ARABICA ET POIVRE ARCOIRIS	78
FROMAGES	
AU LAIT DE VACHE, DE CHÈVRE ET DE BREBIS, NOS FROMAGES	25
DESSERTS	
FIGES DE SOLLIÈS AUX NOTES DE CASSIS DE BOURGOGNE SORBET AUX FEUILLES DE FIGUIER	32
CACAO EN TEXTURES ESPUMA À LA PULPE DE CACAO, SORBET ET NOUGATINE DE GRUÉ	30
POIRE RÔTIE ET POCHÉE AU BOLDO SORBET DU FRUIT	30
MOUSSE ET PEAU DE LAIT FERMIER DU MORVAN ARABICA AU CONCASSÉ DE PRALINE DE CORIANDRE	30
ROSE DES SABLES À LA GLACE PURE CHOCOLAT COULIS D'ORANGE CONFITE	26
SAINT-HONORÉ CUIT MINUTE À LA CRÈME CHIBOUST POUR DEUX PERSONNES — À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS	60

MENU NATIONALE 6 HISTORIQUE

SERVI AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

AMORCE



GRENOUILLES PANÉES ET RAVIOLE À L'ORTIE
CRÈME LÉGÈRE AU SAVAGNIN



NOIX DE VEAU
JUS À L'ANGÉLIQUE, CÉLERI RAVE



BLANC MOUSSEUX À LA CAZETTE ET AU CITRON
PRALINÉ NOISETTE

75€

ACCORD METS ET VINS À PARTIR DE 45€

26 SEPTEMBRE 2020 : NOS PRODUITS SONT FRAIS ET DE SAISON
TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANCE ET UE
DONC SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS D'UNE SEMAINE À UNE AUTRE

RESERVEZ VOTRE TABLE

[Tél. : +33 \(0\)3 80 90 53 53](tel:+33(0)380905353)

