

# 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€

## AMORCES

JAMBONNETTES DE GRENOUILLES PURÉE D'AIL, JUS DE PERSIL	85
HOMARD BLEU DES CÔTES BRETONNES ARTICHAUTS, AMARANTE ET SHISO DU DOMAINE DES VERNINS	97
CÈPES ET TRUFFE D'ÉTÉ COULIS DE CÈPE À L'HUILE DE SÉSAME GRILLÉE	78
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POËLÉE BETTERAVE, MÛRE AUX SAVEURS DE VERVEINE ET SAKÉ	65

## DES OCÉANS ET DES RIVIÈRES

SOLE DE PETIT BATEAU VARIATION DE CAROTTES AUX GÉRANIUMS ET BÉGONIA	90
DOS DE SANDRE RÔTI FRAÎCHEUR DE CHAMPIGNON 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	92
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

MÛRES ET MERINGUES AUX SAVEURS DE MUSCOVADO THYM, BALSAMIQUE ET SORBET DU FRUIT	30
CACAO EN TEXTURES ESPUMA À LA PULPE DE CACAO, SORBET ET NOUGATINE DE GRUÉ	32
POIRE RÔTIE ET POCHÉE AU BOLDO SORBET DU FRUIT	30
FIGUES DE SOLLIÈS AUX NOTES DE CASSIS DE BOURGOGNE SORBET AUX FEUILLES DE FIGUIER	30
ROSE DES SABLES À LA GLACE PURE CHOCOLAT COULIS D'ORANGE CONFITE	24
SAINT-HONORÉ <i>CUIT MINUTE</i> À LA CRÈME CHIBOUST POUR DEUX PERSONNES — À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS	55

# MENU NATIONALE 6 HISTORIQUE

SERVI AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

MISE EN BOUCHE



TOMATES DU DOMAINE DES VERNINS  
THON BLANC, CAZETTE DE BOURGOGNE



ROULÉ DE LAPIN

PRESSÉ ET MOUSSELINE DE CHARLOTTE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, ÉMULSION AU SAPIN



MÎRES ET MERINGUES AUX SAVEURS DE MUSCOVADO

THYM, BALSAMIQUE ET SORBET DU FRUIT

75€

ACCORD METS ET VINS À PARTIR DE 45€

23 AOÛT 2020 : NOS PRODUITS SONT FRAIS ET DE SAISON  
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)

