



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 RÉSOLUMENT GOURMANDE.

BRETON DE NAISSANCE, LE CHEF PIOCHE ÉGALEMENT
DANS LE RÉPERTOIRE DES SAVEURS DE SON ENFANCE.

RETROUVEZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ SUR www.bernard-loiseau.com

NOUS CUISINONS DE NOMBREUX INGRÉDIENTS DONT CERTAINS PEUVENT ÊTRE ALLERGISANTS (CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUES, CÉLERI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUES). NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT SUR LA PRÉSENCE DE CES INGRÉDIENTS DANS VOTRE SÉLECTION SANS TOUTEFOIS POUVOIR VOUS EN GARANTIR L'ABSENCE.

AMORCES

	€
QUEUES D'ÉCREVISSES AU MÉLILOT COCOS NOUVEAUX, POURPIER SAUVAGE	86
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE AMANDES FRAICHE ET ABRICOTS RÔTIS	65
LANGOUSTINES ROYALES RÔTIES À L'ARQUEBUSE ARTICHAUT POIVRADE	88
LES CHAMPIGNONS DU CHÂTEAU DE CORCELOTTE VITELLUS CONFIT, CARDAMOME VERTE	60

DES OCÉANS

HOMARD DES CÔTES BRETONNES MELON, AIL NOIR, JUS CORSÉ À LA TAGETTE	110
BARBUE DE PETIT BATEAU AU BEURRE D'ALGUE CITRON FERMENTÉ, COURGETTE VIOLON	85
VIEILLE DE PETIT BATEAU JEUNES POIVRONS À L'HÉLICHRYSE, BASILIC THAÏ	58

DES PÂTURAGES

BŒUF DE CHAROLLES A.O.P. JUS AU REGAIN	105
PIGEON DU PAYS DE RETZ RAVIOLE DE CONSOUDE, BAIES DE CASSIS	78
CÔTE DE PORC DU CANTAL TARTE DE CAROTTES, MOUSSELINE DES FANES À LA BERCE	82

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT PRIX NETS, VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANCE ET U.E

CLASSIQUES DE BERNARD LOISEAU

	€
JAMBONNETTES DE GRENOUILLES À LA PURÉE D'AIL ET AU JUS DE PERSIL	82
SANDRE À LA PEAU CROUSTILLANTE ET FONDUE D'ÉCHALOTE SAUCE AU VIN ROUGE	85
POMME DE RIS DE VEAU DORÉE À LA PURÉE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE	120
ROSE DES SABLES À LA GLACE PUR CHOCOLAT ET COULIS D'ORANGE CONFITE	24
SAINT-HONORÉ <i>CUIT MINUTE</i> À LA CRÈME CHIBOUST POUR DEUX PERSONNES — <i>A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS</i>	48

BERNARD  LOISEAU.

FROMAGES

AU LAIT DE VACHE, DE BREBIS ET DE CHÈVRE

€
25

DESSERTS

VANILLE INTENSE ET CROUSTILLANTE
POIVRE DE MADAGASCAR

40

ABRICOT RÔTI ET CONFIT
FLEUR DE SUREAU

30

CHOCOLAT GRAND CRU DU BELIZE
SORBET SOBACHA

32

FIGUES RÔTIES AU MIEL DU MORVAN
CAZETTE DE BOURGOGNE, SORBET AU LAIT RIBOT

30

SOUFFLÉ CHAUD AU BOURGEON DE CASSIS

30

REINE-CLAUDE POCHÉE, PESTO DE VERVEINE
CRÈME GLACÉE À L'AMANDON

30

TEXTURE DE FRAMBOISE
CAVIAR DE SAPIN

30

UN SALON EST MIS À DISPOSITION DES FUMEURS A LA FIN DU REPAS.



RESERVEZ VOTRE TABLE

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

