



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.

MES RACINES

DE L'ARMORIQUE À LA BOURGOGNE

QUEUES D'ÉCREVISSES AU MÉLILOT
COCOS NOUVEAUX, POURPIER SAUVAGE

LES CHAMPIGNONS DU CHÂTEAU DE CORCELOTTE
VITELLUS CONFIT, CARDAMOME VERTE

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE
AMANDES FRAICHES, ABRICOTS RÔTIS

BARBUE DE PETIT BATEAU AU BEURRE D'ALGUE
CITRON FERMENTÉ, COURGETTE VIOLON

PIGEON DU PAYS DE RETZ
RAVIOLE DE CONSOUDE, BAIES DE CASSIS

AU LAIT DE VACHE, DE BREBIS ET DE CHÈVRE
NOS FROMAGES

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

VANILLE INTENSE ET CROUSTILLANTE
POIVRE DE MADAGASCAR

LE MENU SERVI SANS LES ÉCREVISSES ET LES CHAMPIGNONS, 195€
LE MENU SERVI DANS SON ENSEMBLE, 245€

CE MENU EST SERVI UNIQUEMENT POUR TOUTE LA TABLE

HOMMAGE AUX SAVEURS

PRIMEUR DE LÉGUMES DU DOMAINE DES VERNINS
OMBLE DE FONTAINE FUMÉ, COULIS DE CIVES

VIEILLE DE PETIT BATEAU
JEUNES POIVRONS À L'HÉLICHRYSE, BASILIC THAÏ

TENDRON DE VEAU FONDANT LAQUÉ À LA MOUTARDE
FLEUR DE COURGETTE DU PAYS FARCIE

AU LAIT DE VACHE, DE BREBIS ET DE CHÈVRE
NOS FROMAGES

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

150€

LES MENUS S'ENTENDENT HORS BOISSONS.

MENU NATIONALE 6 HISTORIQUE

MARBRÉ DE PINTADE FERMÈRE AU FOIE GRAS
BOURGEON DE SAPIN, CAZETTE DE NOISETTE ET ORTIE



FILET DE PERLON GRILLÉ
PRESSÉ D'AUBERGINE, TOMATE CONFITE
BOUILLON AU GAILLET BLANC



PIÈCE DE RUMSTECK HEREFORD POÊLÉE
POMME PAILLASSON FARCIE, COQUELICOT ET MÉLILOT



ABRICOT RÔTI ET CONFIT
FLEUR DE SUREAU

75€

RESERVEZ VOTRE TABLE

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

