



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](http://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

	€
HUÎTRES CREUSES À L'ÉTUVÉE JUS MARIN ET CONCOMBRE, TAPIOCA DE MON ENFANCE	72
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE RACINE DE PERSIL ET PAMPLEMOUSSE AIGRE DOUX, JUS AU POIVRE D'ARCOIRIS	68
RISSOLE CRÉMEUSE AU FROMAGE DE BREBIS CELTUCE DE ROQUES-HAUTES	55
CÉLERI RAVE À LA TRUFFE <i>MÉLANOSPORUM</i> SAUCE SUPRÊME	78

## DES OCÉANS ET DES RIVIÈRES

FILET DE BAR DE LIGNE ET COUTEAUX TOPINAMBOUR, SAFRAN DE BOURGOGNE	97
NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES ASPERGES DE PERTUIS, BEURRE AU VERJUS	92
DOS ET GÂTEAU DE BROCHET À LA FAÇON D'UNE PÔCHOUSE	75

## DES PÂTURAGES ET LA CHASSE

BŒUF DE CHAROLLES A.O.P. OIGNON DE ROSCOFF, JUS AU REGAIN	115
CÔTE DE PORC DE PLEIN AIR DU MORVAN CHOU ROUGE, JUS CORSÉ AU GENIÈVRE	80
PIGEON DU PAYS DE RETZ BETTERAVE CRAPAUDINE, BAIES DE TASMANIE	90

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

# CLASSIQUES DE BERNARD LOISEAU

	€
JAMBONNETTES DE GRENOUILLES À LA PURÉE D'AIL ET AU JUS DE PERSIL	95
SANDRE À LA PEAU CROUSTILLANTE ET FONDUE D'ÉCHALOTE SAUCE AU VIN ROUGE	88
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>	55

BERNARD  LOISEAU®

## FROMAGES

AU LAIT DE VACHE, DE BREBIS ET DE CHÈVRE

€  
25

## DESSERTS

VANILLE INTENSE ET CROUSTILLANTE  
POIVRE DE MADAGASCAR

40

FRAICHEUR DE POMME GRANNY  
CARDAMOME VERTE

30

CHOCOLAT GRAND CRU CENTENARIO  
POIVRE LIKOUALA

32

CLÉMENTINE À LA BAIE DE TIMUT  
OPALINE, CRÉMEUX AU SAFRAN

32

SOUFFLÉ CHAUD À LA CAZETTE DE BOURGOGNE

30

POIRE RÔTIE AU CASSIS  
NOIR DE BOURGOGNE, BOURGEON ET SORBET

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

