



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.

MENU LA CÔTE D'OR

RISSOLE CRÉMEUSE AU FROMAGE DE BREBIS
CELTUCE DE ROQUES-HAUTES

CÉLERI RAVE À LA TRUFFE MÉLANOSPORUM
SAUCE SUPRÊME

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE
RACINE DE PERSIL, JUS AU POIVRE ARCOIRIS

DOS ET GATEAU DE BROCHET
À LA FAÇON D'UNE PÔCHOUSE

PIGEON DU PAYS DE RETZ
BETTERAVE CRAPAUDINE, BAIES DE TASMANIE

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

POIRE RÔTIE AU CASSIS
BOURGEON ET SORBET

CHOCOLAT GRAND CRU CENTENARIO
POIVRE LIKOUALA

LE MENU EN 6 SERVICES, 165€

ENTRÉE AU CHOIX CELTUCE OU FOIE GRAS, SANS LE PLAT DE CÉLERI

ACCORD METS ET VINS À PARTIR DE 75€

LE MENU EN 7 SERVICES, 195€

SANS LE PLAT DE CÉLERI,

ACCORD METS ET VINS À PARTIR DE 90€

LE MENU SERVI DANS SON ENSEMBLE, 245€

ACCORD METS ET VINS À PARTIR DE 110€

CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

MENU NATIONALE 6 HISTORIQUE

VITELLUS FUMÉ ET CONFIT AU MÉLILOT
SALSIFIS, CRESSON



SÉBASTE ET RACINE DE CAPUCINE
SABAYON AU VINAIGRE DE CALAMANSI



PINTADE DU PARC DU MORVAN
POMME DE TERRE FONDANTE À L'AJOWAN



FRAÎCHEUR DE POMME GRANNY SMITH
CARDAMOME VERTE

75€

RESERVEZ VOTRE
TABLE

TÉL. : +33 (0)3 80 90 53 53

