



RESTAURANT
LA CÔTE-D'OR

Véritable institution depuis le début du XXème siècle, « La Côte d'Or » a connu une lignée de grands chefs hors du commun, notamment Alexandre Dumaine et Bernard Loiseau.

Louis-Philippe Vigilant est aujourd'hui le dépositaire de l'héritage culinaire de la maison.

Dans la lignée de Bernard Loiseau et Patrick Bertron, il veut sublimer le produit et faire honneur au goût intrinsèque de celui-ci afin d'articuler cette signature unique : « l'authenticité du goût ».

« L'authenticité du goût »

La carte

Amorces

€

Belle langoustine juste snackée
morilles farcies des pinces, bisque au vin jaune et bourgeons de sapin 105

B. Jambonnettes de grenouille
à la purée d'ail et au jus de persil 95

Asperges vertes du Vaucluse
glace au lierre terrestre et sauce émulsionnée à la poutargue 95

Escalope de foie gras de canard poêlée
textures de pommes et chou-rave, jus infusé au laurier 75

Des océans et des lacs

Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge
échalotes en fondue, en crumble et croustillantes
d'après Bernard Loiseau 110

Blanc de lotte rôtie au beurre de curcuma
raviole de choux pointus, chiffonnade de jambon de lotte, bouillon de chou torréfié 105

Barbue de ligne confite à la mélisse
étuvée de petits pois, navet de printemps du potager des Bergeries 98

Des pâturages et des forêts

B. Ris de veau doré et son jus
purée de pommes de terre truffée 125

Poularde « La Culoiselle » en demi-deuil
pressé de céleri aux abats et truffe noire de Marmagne, sauce Albuféra et jus de rôti 115

Pigeon rôti sur le coffre au grué de cacao
butternut confit, jus de carcasse au poivre Maniguette 105

Cochon croisé Mangalica élevé dans le Morvan
boudin croustillant, jus caramélisé aux oignons doux et aux coques 93

Printemps 2024 : nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.
Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France, UK et UE.

Nos fromages


Au lait de vache, de chèvre et de brebis 25

Desserts

Oseille sauvage du Morvan et cacao 35
la cueillette d'Anne Perrin en sorbet, coulis et jeunes pousses
gavotte à la fleur de sel, namelaka de millot bio

Ecrin de fromage frais de brebis de Conrieux 35
rafraichi au pamplemousse et safran du Piochys

 Rose des sables à la glace pure chocolat 30
coulis d'orange confite

 Saint Honoré « monté minute » à la crème chiboust 80
pour 2 personnes - (à commander en début de repas)

 Plat classique de Bernard Loiseau

Menus

Délice

Amorce

Asperge verte du Vaucluse
glace au lierre terrestre,
sauce mousseline à la poutargue

Omble chevalier des Cévennes
pulpe de cresson et fumet iodé au jus de couteaux,
voile de lard aux herbes du Morvan

Pigeon rôti au grué de cacao
butternut confit,
jus de carcasse au poivre Maniguette

Nos fromages
au lait de vache, de chèvre et de brebis

Feuilles de Cazette® de Bourgogne
déclinaison du citron de Menton,
cappuccino frappé

240€

Ce menu Délice est servi tous les jours excepté le **samedi soir**,
jusqu'à 13h30 et 20h30
Tout changement peut entraîner un supplément

Dégustation

Amorce

Belle langoustine juste snackée
morilles farcies des pincés,
bisque au vin jaune et bourgeons de sapin

Escalope de foie gras de canard poêlée
textures de pommes et chou-rave, jus infusé au laurier

Barbue de ligne confite à la mélisse
étuvée de petit pois,
navets de printemps du potager des Bergeries

Ris de veau doré et son jus
purée de pommes de terre truffée

Crumble de pain d'épices
sorbet à l'orange et nuage de menthe

Oseille sauvage du Morvan et cacao
la cueillette d'Anne Perrin en sorbet et coulis,
Gavotte à la fleur de sel, namelaka de Millot bio

310€

Le menu Dégustation est servi pour l'ensemble de la table,
jusqu'à 13h30 et 20h30
Tout changement peut entraîner un supplément

Mars 2024 : Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.
Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France, UK et UE.

Déjeuner

(sauf dimanche et jours fériés)

98€

Des lacs et des rivières
la pochouse à ma façon

Choux fleur caramélisé aux épices de Hanoï
haddock, lait fumé et condiment estragon

Noix de veau pâtissière cuite au sautoir
légumes racines braisés, jus à la fleur de cazette de Bourgogne

Rose des sables à la glace pure chocolat
coulis d'orange confite