

B

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 RÉSOLEMENT GOURMANDE.

BRETON DE NAISSANCE, LE CHEF PIOCHE ÉGALEMENT

DANS LE RÉPERTOIRE DES SAVEURS DE SON ENFANCE.



MENU LA CÔTE D'OR

COMPOSÉ AU GRÉ DU MARCHÉ, IL EST ANNONCÉ PAR VOTRE MAÎTRE D'HÔTEL

CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LE MENU EN 6 SERVICES, 165€

ACCORD METS ET VINS À PARTIR DE 85€

LE MENU EN 7 SERVICES, 195€

ACCORD METS ET VINS À PARTIR DE 110€

LE MENU EN 8 SERVICES, 245€

ACCORD METS ET VINS À PARTIR DE 125€

AMORCES

| | |
|--|----|
| JAMBONNETTES DE GRENOUILLES PURÉE D'AIL, JUS DE PERSIL | 85 |
| LANGOUSTINES ROYALES POCHÉES MELON CANARI ET AIL NOIR, JUS DE CARCASSES AU POIVRE ROUGE CACAO | 95 |
| COURGETTES FLEURS EN VARIATIONS TRUFFES D'ÉTÉ <i>TUBER AESTIVUM</i> | 70 |
| ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POËLÉE BETTERAVE, MÛRE AUX SAVEURS DE VERVEINE ET SAKÉ | 65 |

DES OCÉANS ET DES RIVIÈRES

| | |
|--|----|
| SAINT-PIERRE DE PÊCHE À LA VAPEUR DOUCE FENOUIL CONFIT, EXTRACTION AUX HERBES DU MORVAN | 90 |
| DOS DE SANDRE RÔTI FRAÎCHEUR DE CHAMPIGNON DE CORCELOTTE, SABAYON AU VIN DE FLAVIGNY | 75 |

DES PÂTURAGES

| | |
|--|-----|
| BŒUF DE CHAROLLES A.O.P. MAÏS FRAIS, JUS AU REGAIN | 115 |
| SELLE D'AGNEAU FERMIER DU PAYS D'OC CONCOMBRE, JEUNE POIVRON AUX PRUNELLES NOIRES DU MORVAN | 92 |
| PIGEON DU PAYS DE RETZ JEUNES BLETTES, NOTES D'ARABICA ET POIVRE ARCOIRIS | 78 |

FROMAGES

| | |
|--|----|
| AU LAIT DE VACHE, DE CHÈVRE ET DE BREBIS, L'ASSIETTE | 20 |
|--|----|

DESSERTS

| | |
|---|----|
| MÛRES ET MERINGUES AUX SAVEURS DE MUSCOVADO THYM, BALSAMIQUE ET SORBET DU FRUIT | 30 |
| CACAO EN TEXTURES ESPUMA À LA PULPE DE CACAO, SORBET ET NOUGATINE DE GRUÉ | 32 |
| RHUBARBES GOLIATH ET MIRA AUX SENTEURS DE POIVRE MALABAR FROMAGE FRAIS DE BREBIS, SORBET À L'HUILE D'OLIVE | 30 |
| FIGUES DE SOLLIÈS AUX NOTES DE CASSIS DE BOURGOGNE SORBET AUX FEUILLES DE FIGUIER | 30 |
| ROSE DES SABLES À LA GLACE PURE CHOCOLAT COULIS D'ORANGE CONFITE | 24 |
| SAINT-HONORÉ <i>CUIT MINUTE</i> À LA CRÈME CHIBOUST POUR DEUX PERSONNES — À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS | 55 |

MENU NATIONALE 6 HISTORIQUE

SERVI AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

MISE EN BOUCHE



TOMATES DU DOMAINE DES VERNINS

THON BLANC, CAZETTE DE BOURGOGNE



ROULÉ DE LAPIN

PRESSÉ ET MOUSSELINE DE CHARLOTTE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, ÉMULSION AU SAPIN



MÎRES ET MERINGUES AUX SAVEURS DE MUSCOVADO

THYM, BALSAMIQUE ET SORBET DU FRUIT

75€

ACCORD METS ET VINS À PARTIR DE 45€

23 AOÛT 2020 : NOS PRODUITS SONT FRAIS ET DE SAISON
DONC SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS D'UNE SEMAINE À UNE AUTRE

RESERVEZ VOTRE TABLE

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

