



“La Toison d’Or”

"La Toison d'Or"

Restaurant Gastronomique de la Nouvelle Compagnie Bourguignonne des Oenophiles

Construit au XVII^e siècle, l'Hôtel Legouz de La BERCHÈRE est l'exemple de la Demeure en ville, à proximité du siège des Etats de la Province, ou du Parlement, et constituait le pendant à la résidence à la campagne.

Correspondant au N° 21 de l'actuelle rue Berbisey, l'hôtel possède sur la rue une porte dans le goût de la seconde renaissance, aux allégories de l'abondance et de la justice, supportant un fronton brisé, au cartouche — vide — ayant contenu vraisemblablement les armes des Berbisey.

Au cœur de cette Maison qui fut occupée dès le XVII^e siècle par des religieuses qui y installèrent leur couvent, se découvre l'un des joyaux de l'architecture d'inspiration médiévale, conçu au début du XVI^e siècle, pour THOMAS BERBISEY et son épouse Marguerite Bonvillain.

Le bandeau décoratif de l'oratoire aux brebis héraldiques, le contrefort d'angle surmonté des initiales T et M sont à la gloire du maître de maison et l'allusion à son prénom visible grâce aux sculptures du pilier soutenant la galerie le long de la cour. La rusticité d'exécution d'esprit gothique flamboyant montre St Thomas touchant les plaies du Christ, sous un dais, et laissant la partie inférieure malheureusement vide de ses sculptures représentant le thème d'Adam et Eve, disparu sans doute dès le XVII^e siècle déjà.

L'installation, dans ce cadre exceptionnel, d'un Caveau bourguignon, d'un Musée de figurines, livre ouvert sur la Bourgogne ducale des XII^e au XV^e siècles..., de la salle GASTON-GERARD également consacrée à la Bourgogne des Ducs tant Valois que Capétiens, bien souvent moins connue, contribue à familiariser le visiteur aux facettes de cette étape majeure de l'Histoire régionale au travers des documents et des évocations scéniques.

Au-delà de la raison sociale du restaurant de la nouvelle C.B.D.O.,

LA TOISON D'OR est un "clin d'œil" à l'un des plus importants ordres de chevalerie de tous les temps, créé en 1430 par le duc Philippe le Bon à Bruges, au moment de son mariage avec Isabelle de Portugal.

Le siège en fut fixé à la Ste Chapelle du Palais de Dijon et le nombre de chevaliers à 24.

A la mort de son père Charles le Téméraire, Marie de Bourgogne fait entrer l'ordre dans la famille des Habsbourg qui en détient actuellement encore la maîtrise.

La volonté de Louis XIV au XVII^e siècle donnera naissance à la branche espagnole, et au XIX^e siècle, Napoléon I^{er} souhaitait créer un ordre dit... des 3 Toisons...

Le bélier antique de Jason et la symbolique du briquet du duc Philippe seront à la base de ce précieux collier et de la volonté de donner à la chevalerie médiévale, un IDÉAL, en cette période troublée de la guerre de Cent Ans.

La loyauté, la courtoisie, sont inséparables d'un savoir-vivre garant de l'intégrité du chevalier et de l'ordre au nom chargé de rêve, autant pour nous que pour nos ancêtres.



Compagnie Bourguignonne

Des Oenophiles

SARL NOUVELLE CBDO

HOTEL

PHILIPPE LE BON ★★★

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

"LA TOISON D'OR" ★★★



18, rue Sainte Anne - 21000 DIJON
Tél. : 80 30 73 52 Fax 80 30 95 51
Face au Parking Sainte Anne

HOTEL
PHILIPPE LE BON ★★★

27 chambres

équipées avec salle de bains, wc, mini-bar,
télévision couleur, réseau câblé,
téléphone direct. Parking.

27 rooms

each with wc and bathrooms, mini-bar,
direct telephone, colour TV.



Alliez culture, gastronomie, oenophilie,
dans un vieil hôtel particulier du XVI^e siècle.

des Oenophiles

18, rue Ste-Anne - DIJON - Tél : 80.30.73.52

Le Chef Daniel Broyer vous propose :

ENTREES FROIDES

COMPOTE DE LAPEREAU EN GELEE, MARINEE AU MARC DE BOURGOGNE <i>Young Rabbit in Jelly Marinated in Burgundy Marc</i>	70.-
ROSACE DE MELON ET PAMPLEMOUSSE GLACES <i>Melon and Crystallized Grapefruit</i>	70.-
CHARLOTTE DE SAUMON FUME A L'AVOCAT, CREME ACIDULEE <i>Charlotte of Smoked Salmon with Avocado and Sour Cream</i>	80.-
TERRINE MARBREE DE FOIE GRAS DE CANARD AUX LENTILLES <i>Marble Terrine of Duck Liver with Lentils</i>	120.-
ASSIETTE GOURMANDE AU SAUMON FUME, FOIE GRAS FRAIS ET MEDAILLON DE HOMARD <i>Selection of Duck Liver, Norwegian Smoked Salmon and Lobster</i>	135.-
SALADE EXOTIQUE DE HOMARD ET LANGOUSTINES A L'HUILE DE CRUSTACES <i>Exotic Salad with Lobster and Scampi with Shellfish Oil</i>	150.-

ENTREES CHAUDES

OEUFS POCHES AUX GRAINES DE MOUTARDE SUR LIT D'EPINARDS ET COULIS DE TOMATES <i>Poached Eggs with Mustard Sauce in Oven with Spinach and Tomatoes Sauce</i>	60.-
POEELE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BASILIC ET PATES FRAICHES <i>Fried Snails of Burgundy with Basil and Fresh Pasta</i>	70.-
ESCALOPES DE FOIE GRAS CHAUD POELES A LA RHUBARBE ET AUX BAIES ROUGES <i>Hot Duck Liver with Rhubarb and Red Berries</i>	120.-

POISSONS

DOS DE SAUMON ROTI SUR SA PEAU AUX GIROLLES <i>Grilled Salmon with Mushrooms</i>	90.-
QUEUE DE LOTTE ROTIE EN GIGOT, PIQUEE D'AIL, SUR PETITE RATATOUILLE <i>Tail Roasted Angler Sticked with Garlic and Aubergines, Courgettes, Peppers, Tomatoes in Olive Oil</i>	120.-
FRICASSEE DE SOLE ET LANGOUSTINES AUX PATES FRAICHES <i>Light Stew of Sole and Scampis with Fresh Pasta</i>	125.-
TOURNEDOS DE SANDRE POELE A LA MOELLE ET AU VIN ROUGE, TAGLIATELLES SAFRANEES <i>Fried Picker-Perch with Marraun and Red Wine, Saffron Tagliatelli</i>	130.-
VINAIGRETTE TIEDE DE TURBOT EN ECAILLES DE COURGETTES, AU PISTOU <i>French Dressing of Turbot with Courgettes</i>	140.-
FILETS DE BAR POELE AUX TOMATES FRAICHES ET OIGNONS FRITS <i>Filets of Fried Sea-Perch with Fresh Tomatoes and Fried Onion</i>	140.-

SPECIALITES REGIONALES

JAMBON PERSILLE <i>Parsley Ham</i>	55.-
MEURETTE D'OEUFS POCHES AU VIN ROUGE, LARDONS ET PETITS OIGNONS <i>Poached Eggs with Red Wine, Lardons and Small Onions</i>	60.-
POEELE D'ESCARGOTS AU BASILIC ET PATES FRAICHES <i>Fried Snails of Burgundy with Basilic and Fresh Pasta</i>	65.-
COMPOTE DE LAPEREAU EN GELEE, MARINEE AU MARC DE BOURGOGNE <i>Young Rabbit in Jelly Marinated in Burgundy Marc</i>	70.-
FRICASSEE DE PINTADEAU BOURGUIGNONNE <i>Light Stew of Burgundy Young Guinea-Fowl</i>	105.-
L'ENTRECOTE EPAISSE POEELE A LA LIE DE VIN <i>Rib Steak Fried with Wine-Coloured</i>	110.-



"La Toison d'Or"

RESTAURANT
de la Cie Bourguignonne
des Cénophiles
18, rue Ste-Anne - DIJON - Tél : 80.30.73.52

MENU DE SAISON

A 130 F. TTC.

1ère ASSIETTE (1st Course)

ASPIC DE CARRELET ET QUEUES DE LANGOUSTINES EN GELEE D'ESTRAGON
Plaice in Aspic and Scampi Tails in Tarragon Jelly

ou

TRANCHES DE MELON RAFRAICHI AU JAMBON DE PARME
Slice of Melon with Ham of Parme

2ème ASSIETTE (2nd Course)

STEAK DE THON FRAIS GRILLE FONDUE DE TOMATES ET OIGNONS FRITS
Slice of Fresh Tuna Fish Grilled with Tomatoes and Fried Onions

ou

AIGUILLETES DE FAUX FILET POELE AU BEURRE D'HERBES
Sirloin Steak Fried with Herbs Butter

PLATEAU DE FROMAGES
Selection of Cheeses

CHARIOT DE PATISSERIES
Assortment of Pastries

ou

BLANC MANGE AUX FRUITS ROUGES
Cream Cheese Cake Eaten with Red Fruits

ou

NOUGAT GLACE AU COULIS DE FRAMBOISES
Ice Nougat with a Raspberries Sauce

ou

CREME BRULEE A LA CASSONADE
Custard Cream with Brown Cane Sugar

MENU ALLEGE A 190 F. TTC.
(2 Assiettes au Choix + Fromages et Dessert)
(Choose 2 Courses + Cheeses and Sweet)

OU

MENU GASTRONOMIQUE A 240 F. TTC.

1ère ASSIETTE (1st Course)

ROSACE DE MELON GLACE AUX PAMPLEMOUSSES
Melon and Crystallized Grapefruit

ou

CHARLOTTE DE SAUMON FUME A L'AVOCAT - CREME ACIDULEE
Charlotte of Smoked Salmon with Avocado and Sour Cream

2ème ASSIETTE (2nd Course)

ESCALOPE DE SAUMON POELE AU BASILIC
Scalop of Salmon Fried with Basil

ou

QUEUES DE LANGOUSTINES ROTIES A L'OEUF POCHE
Scampi Tails Roasted with Poached Eggs

3ème ASSIETTE (3rd Course)

FOIE DE VEAU SAUTE AUX GIROLLES
Calves Liver Fried with Chanterelle

ou

MOITRINE DE CANARD ROTIE AUX PECHEES ET PETITS FRUITS ROUGES
Breast of Duck Roasted with Peaches and Little Red Fruits

PLATEAU DE FROMAGES
Selection of Cheeses

CHARIOT DE PATISSERIES
Assortment of Pastries

ou

BLANC MANGE AUX FRUITS ROUGES
Cream Cheese Cake Eaten with Red Fruits

ou

NOUGAT GLACE AU COULIS DE FRAMBOISES
Ice Nougat with a Raspberries Sauce

ou

CREME BRULEE A LA CASSONADE
Custard Cream with Brown Cane Sugar

1 Sprinkled 95.-

110.-

'AGES 130.-

130.-

135.-

150.-

40.-

30.-

30.-

30.-

50.-

50.-

50.-

50.-

50.-

85.-

05.-

Le Chef Daniel Broyer vous propose

COMPOTE
ROSACE DE
CHARLOTTI
TERRINE M
ASSIETTE G
SALADE EXC
OEUF POCH
POELEE D'ESC
ESCALOPES D
DOS DE SAUM
QUEUE DE LO
FRICASSEE DE
TOURNEDOS D
VINAIGRETTE
FILETS DE BAR
JAMBON PERSI
MEURETTE D'OE
POELEE D'ESCA
COMPOTE DE LA
FRICASSEE DE PI
L'ENTRECOTE EP



VIANDES

EMINCE DE FOIE DE VEAU PERSILLE ET MOUTARDE	95.-
<i>An Emince of Calves Liver with Chopped Parsley and Mustard Sprinkled</i>	
GALETTE CROUSTILLANTE D'AGNEAU ROTI AU ROMARIN	110.-
<i>Pancake Crunchy Cooked of Roasted Lamb with Rosemary</i>	
PANACHE DE RIS ET ROGNONS DE VEAU SAUTES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES	130.-
<i>Sweetbreads and Kidneys sauted and Wild Mushrooms</i>	
FILET DE BOEUF POELE AU BEURRE D'HERBES	130.-
<i>Beef Filet Fried with Herbs Butter</i>	
AIGUILLETES DE CANARD ET ESCALOPE DE FOIE GRAS CHAUD, AU FUMET DE JUS DE TRUFFES	135.-
<i>Filet of Duck, Scalop of Duck Liver and Truffles Juice</i>	
MITONNEE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES	150.-
<i>Fried Sweetbreads and Morels</i>	
LA SELECTION DU MAITRE FROMAGER	40.-
<i>Our Selection of Cheeses</i>	

DESSERTS

CREME BRULEE AU PAIN D'EPICES	30.-
<i>Custard Cream with Gingerbread</i>	
NOUGAT GLACE AUX FRAMBOISES	30.-
<i>Nougat and Raspberry</i>	
BLANC MANGER AUX FRUITS ROUGES ET CITRON VERT	30.-
<i>Cream Cheese Cake Eaten with Red Fruits and Green Lemon</i>	
CHARIOT DE PATISseries MAISON	50.-
<i>Our Selection of Pastries</i>	

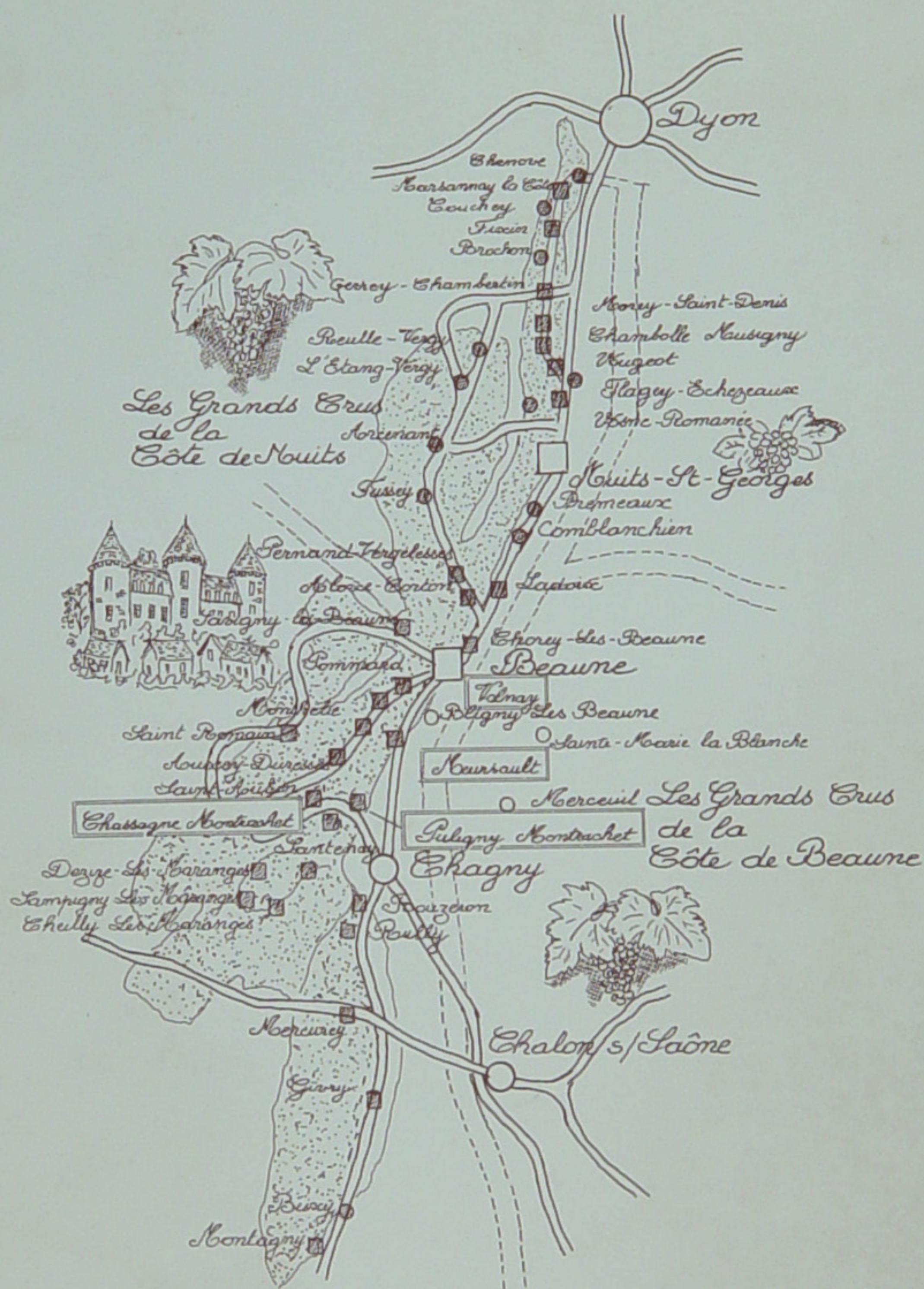
Nos desserts à commander au début du repas

SABAYON GLACE AUX FRAISES ET PISTACHES	50.-
<i>Strawberries, Custard Cream and Pistachio</i>	
ASSIETTE PANACHEE DES FRUITS ET SORBETS DU MOMENT	50.-
<i>Assortment of Fresh Fruits and Sorbet</i>	
CRAQUANT CHOCOLAT NOIR AUX ORANGES CONFITES	50.-
<i>Tiered Cake in Dark Chocolate with Crystallised Oranges</i>	
GRATIN DE FRUITS ROUGES AU GRAND MARNIER	50.-
<i>Slices of Red Fruits with Grand Marnier</i>	

SUGGESTIONS DU JOUR

Melon Rafraichi au Jambon de Parme 60.-
Poitrine de Canard Roti aux Pêches et Fruits Rouges 85.-
Poelée de Queues de Langoustines aux Girolles 105.-

Nous préférons manquer momentanément d'un produit à la carte, plutôt que de choisir une qualité qui risquerait de vous déplaire.



Nouvelle Compagnie Bourguignonne des Cœnophiles

HOTEL★★★

Philippe le Bon

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

“La Toison d’Or”

18, rue Sainte-Anne - 21000 DIJON

Tél. 80 30 73 52 - Télex 351 681 - Fax 80 30 95 51