

A DECOUVRIR OU A PARTAGER

Planchette de cochonnailles artisanales	16.00
Jambon 100 % ibérique de Bellota	22.00

les entrées

LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

Salade d'artichauts aux truffes de Bourgogne.....	19.00
Œufs « plein air » de Gevrey-Chambertin pochés en meurette, oignons grelots et lardons.....	14.00
Terrine de foie gras de canard IGP du Sud-Ouest mi-cuit.....	25.00
Huitre fine de claire Marennes d'Oléron n°4.....	2.50 / pièce
Huitre fine de claire Marennes d'Oléron n°3.....	3.50 / pièce
Huitre spéciale émeraude n°3.....	5.00 / pièce
Huitre spéciale Lambert n°2.....	5.50 / pièce

AU FIL DES SAISONS

Soupe d'huitres légèrement fumée aux pleurotes.....	18.00
Saumon d'Ecosse fumé à l'huile vierge.....	21.00
Salade paysanne aux lardons, croutons et œuf poché.....	14.00



Établissement labellisé - Savoir-faire 100 % Côte-d'Or

Donner plus de visibilité aux producteurs, éleveurs, commerçants, restaurateurs, traiteurs et artisans cote-d'oriens telle est la vocation du "Savoir-faire 100 % Côte-d'Or". Véritable gage de qualité pour les consommateurs, cette marque a été lancée lors de l'édition 2019 de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.

les plats

LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

Suprême de poulet fermier de Bourgogne "label rouge" au savagnin et aux morilles.....	28.00
Rognon de veau français flambé sous vos yeux au cognac «façon Baugé».....	26.00
Sole d'arrivage façon meunière.....	42.00
Demi faisan rôti sur canapé de foie gras.....	26.00

AU FIL DES SAISONS

Nouilles de riz sautées aux petits légumes.....	15.00
Filet de canard et foie gras poêlé, jus corsé au xérès.....	28.00
Dos de lieu en croûte de noix et ail noir.....	25.00
Coquilles Saint Jacques de Port en Bessin, beurre blanc.....	36.00

Tous nos prix sont en euros. Prix nets, service compris.

Vous êtes allergique? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

NOS VIANDES EN MATURATION

Entrecôte Charolaise 350g grillée	32.00
Côte de bœuf Charolaise 1kg, maturée et grillée (pour 2 personnes).....	75.00
Filet de bœuf Charolais 180g grillé.....	32.00

Accompagnement au choix

Pomme au four
Jardinière de légumes
Embeurré de choux verts
Frites
Salade verte

Sauce au choix

Béarnaise aux œufs « plein air »
Crème d'Époisses affinée
Poivre noir de Tellicherry (Inde)
Crème aux morilles (+6 euros)

LES FROMAGES

Fromage blanc de Gilly les Cîteaux.....	8.00
Chariot dégustation de notre cave d'affinage.....	12.00

les desserts

LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

Crêpes Suzette, flambées au guéridon	10.00
Chariot de pâtisseries.....	12.00
Baba au rhum « Don Papa ».....	10.00

AU FIL DES SAISONS

Coupe glacée aux véritables griottines Peureux.....	10.00
Nougat glacé au miel de Fontaine Française.....	9.00

SUGGESTION DU MOMENT

Salade de betteraves et mousse de chèvre

Ou

Assiette de fruits de mer (bulots, crevettes, huitres n°4)

--

Cuisse de canard confite, pommes sarladaises

Ou

Goujonnette de merlu, sauce tartare, pomme au four

--

Chariot de fromages

Ou

Chariot de pâtisseries

(Entrée + Plat) OU (Plat + Dessert).....	26.00
(Entrée + Plat + Dessert).....	32.00