

A DECOUVRIR OU A PARTAGER

Planchette de cochonnailles artisanales	18.00
Jambon 100 % ibérique de Bellota	24.00

les entrées

LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

Œufs « plein air » de Gevrey-Chambertin pochés en meurette, oignons grelots et lardons.....	15.00
Saumon d'Écosse fumé à l'huile vierge.....	22.00
Terrine de foie gras de canard IGP du sud-ouest mi- cuit.....	25.00
Cocktail de tourteau à l'œuf poché.....	26.00
Caviar Pétroussian (15g) et blinis.....	34.00

AU FIL DES SAISONS

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



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

Donner plus de visibilité aux producteurs, éleveurs, commerçants, restaurateurs, traiteurs et artisans côte-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.....	30.00
Rognon de veau français flambé sous vos yeux au cognac «façon Baugé»	29.00
Sole d'arrivage façon meunière.....	45.00

AU FIL DES SAISONS

Nouilles de riz sautées aux petits légumes.....	15.00
Filet de daurade royale à la plancha, beurre blanc.....	25.00
Noisettes de filet mignon de cerf, retour de chasse.....	29.00
Coquilles Saint Jacques de Bretagne à la plancha.....	30.00

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).....	79.00
Filet de bœuf Charolais 180g grillé.....	35.00

Accompagnement au choix

Frites
Ratatouille
Fondue de poireaux
Petits pois
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	12.00
Chariot de pâtisseries.....	14.00
Baba au rhum « Don Papa ».....	10.00

AU FIL DES SAISONS

Coupe glacée aux véritables griottines Peureux.....	10.00
Nougat glacé au miel 100 % Côte D'Or	9.00

SUGGESTION DU MOMENT

Guacamole vierge de légumes et crevettes

Ou

Pâté en croûte « maison »

--

Tête de veau sauce gribiche et ses petits légumes

Ou

Farandole de la mer, beurre blanc, petits pois

--

Chariot de fromages

Ou

Chariot de pâtisseries

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

27.00

(Entrée + Plat + Dessert).....

33.00

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.