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'Ecosse 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 Pétrossian (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
Purée de pommes de terre
Duo de courgettes et champignons
Fenouil
Salade verte

Sauce au choix
Béarnaise aux œufs « plein air»
Crème d'Epoisses 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

Samoussa aux crevettes et salade
ou
Terrine de pot au feu, crème légèrement moutardée
--
Bavette poêlée, sauce au vin rouge, frites
ou
Filet de dorade, sauce au crémant De Bourgogne, fenouil confit
--
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.