

A DÉCOUVRIR OU A PARTAGER



| | |
|--|-------|
| Planchette de cochonnailles artisanales..... | 14.00 |
| Jambon 100 % ibérique de Bellota..... | 22.00 |

LES ENTRÉES

Le coup de cœur du moment :

| | |
|--|-------|
| Tartare de daurade royale au lait de coco..... | 14.00 |
|--|-------|

Les incontournables "Mémoire du Central" :

| | |
|--|-------|
| Cocktail de tourteau aux pommes, salade de saison et œuf de la ferme du Pontot..... | 17.00 |
| Œufs « plein air » de Gevrey-Chambertin pochés en meurette, oignons grelots et lardons | 12.00 |
| Terrine de foie gras de canard IGP du sud-ouest mi-cuit..... | 20.00 |

Au fil des saisons :

| | |
|---|-------|
| Langoustines rôties, spaghetti de courgettes, fèves et écume au poivre de Timut | 19.00 |
|---|-------|

LES PLATS

Le coup de cœur du moment :

| | |
|--|-------|
| Fleur de saumon label rouge d'Ecosse, aux pleurotes..... | 22.00 |
|--|-------|

Les incontournables "Mémoire du Central" :

| | |
|---|-------|
| Suprême de poulet fermier de Bourgogne label rouge au vin jaune et morilles | 26.00 |
| Rognon de veau français flambé sous vos yeux au cognac «façon Baugé» | 24.00 |
| Filet de bar à la plancha, sauce au crémant de Bourgogne | 23.00 |
| Sole d'arrivage façon meunière | 41.00 |

Au fil des saisons :

| | |
|---|-------|
| Veggie burger (pain noir, steak végétal, purée de carottes, oignons)..... | 14.00 |
| Dos de cabillaud sauce safran..... | 27.00 |
| Selle d'agneau de Côte d'Or rôtie en croûte d'herbes..... | 28.00 |



Nos viandes en maturation

| | |
|---|-------|
| Entrecôte Charolaise 350g grillée | 29.00 |
| Côte de bœuf Charolaise 1kg, maturée et grillée. | 69.00 |
| Filet de bœuf grillé..... | 28.00 |

Accompagnement au choix

Haricots verts et champignons
Pomme de terre grenailles
Petits pois
Frites

Sauce au choix

Béarnaise aux œufs « plein air »
Crème d'Epoisses affinée
Poivre noir de Tellichery (Inde)
Beurre blanc
Crème aux morilles (+6 euros)



LES FROMAGES

| | |
|---|-------|
| Fromage blanc de Gilly les Cîteaux | 7.00 |
| Chariot dégustation de notre cave d'affinage..... | 10.00 |

LES DESSERTS

Les incontournables "Mémoire du Central" :

| | |
|---|-------|
| Crêpes Suzette, flambées au guéridon..... | 8,50 |
| Chariot de pâtisseries..... | 12.00 |
| Baba au rhum « Don Papa »..... | 9.00 |

Au fil des saisons :

| | |
|---|-------|
| Coupe glacée aux véritables griottines Peureux..... | 10.00 |
|---|-------|

SUGGESTIONS DU MOMENT



Salade gourmande aux crevettes, avocats, pamplemousse

Ou

Velouté glacé de choux-fleurs

--

Pavé de rumsteck charolais grillé,

Sauce béarnaise, pomme de terre grenailles

Ou

Aile de raie aux câpres capucines, haricots
verts et champignons

--

Chariot de fromages

Ou

Chariot de desserts

Entrée + plat ou plat + dessert..... 24.00

Entrée + plat + dessert..... 29.00

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.