

## A DÉCOUVRIR OU A PARTAGER



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

### LES ENTRÉES

#### Les incontournables "Mémoire du Central" :

Cocktail de tourteau aux pommes, salade de saison et œuf de la ferme du Pontot.....	19.00
Œufs « plein air » de Gevrey-Chambertin pochés en meurette, oignons grelots et lardons	12.00
Terrine de foie gras de canard mi-cuit.....	20.00

#### Au fil des saisons :

Asperges blanches des Landes, crème mousseline aux herbes.....	15.00
Maki de truite de Veuxhalles sur Aube au Calamansi.....	16.00
Tentacule de poulpe snacké, condiments maison.....	17.00

### LES PLATS

#### Le coup de cœur du moment :

Croustillant de lotte au panko, sauce au crémant de Bourgogne.....	29.00
--	-------

#### Les incontournables "Mémoire du Central" :

Suprême de poulet fermier de Bourgogne label rouge au savagnin et morilles .....	27.00
Rognon de veau français flambé sous vos yeux au cognac «façon Baugé» .....	26.00
Sole d'arrivage façon meunière.....	42.00

#### Au fil des saisons :

Nouilles de riz sautées aux petits légumes.....	14.00
Carré d'agneau rôti, jus à l'ail doux.....	29.00



### **Nos viandes en maturation**

Entrecôte Charolaise 350g grillée .....	32.00
Côte de bœuf Charolaise 1kg, maturée et grillée. ....	69.00
Filet de bœuf Charolais grillé.....	30.00

#### **Accompagnement au choix**

Pommes de terre grenailles  
Butternut  
Choux verts  
Frites

#### **Sauce au choix**

Béarnaise aux œufs « plein air »  
Crème d'Epoisses affinée  
Poivre noir de Tellicherry (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.....	9.00
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 de pointes d'asperges de la ferme d'Armelle et fromage de chèvre d'Ahuy

Ou

Marbré de cabillaud à l'encre de seiche, vierge à la tomate confite

--

Contre filet rôti, sauce au roquefort, grenailles à l'ail

ou

Pavé de calamar poêlé, piperade de poivrons

--

Chariot de fromages

ou

Chariot de pâtisseries

Entrée + Plat OU Plat + Dessert.....	25.00
Entrée + Plat + Dessert.....	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.