

A DECOUVRIR OU A PARTAGER



Planchette de cochonnailles artisanales.....	12.00
Jambon ibérique de Bellota.....	18.00

LES ENTREES

Le coup de cœur du moment

Huitres fines de claire n°3 Marennes d'Oléron, Roland LAMBERT...Les 6...15.00....Les 12.....29.00	
Huitres fines de claire n°2 Marennes d'Oléron, Roland LAMBERT...Les 6...19.00....Les 12.....37.00	
Huitres fines spéciales Emeraude n°3, Roland LAMBERT.....Les 6...19.00....Les 12.....37.00	

Les incontournables "Mémoire du Central"

Cocktail de tourteau aux pommes, salade de saison et œuf poché	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

Cappuccino de potimarron d'Arc sur Tille à la fève de tonka.....	10.00
Foie gras poêlé IGP sud-ouest, pommes et pain d'épices, réduction de balsamique.....	19.00
Nougat de chèvre aux fruits du mendiant.....	14.00

LES PLATS

Le coup de cœur du moment

Filet de daurade royale (filière pêche durable) à la plancha, beurre blanc	22.00
Coquilles Saint Jacques bretonnes à la plancha, crème de girolles.....	28.00

Les incontournables "Mémoire du Central"

Suprême de poulet fermier de Bourgogne label rouge au vin jaune et morilles	26.00
Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac« façon Baugé».	24.00
Belle sole meunière.....	41.00
Pied de cochon entier.....	19.00

Au fil des saisons

Chili végétarien et riz pilaf	14.00
Ris de veau poêlé aux châtaignes et noisettes et au Noilly Prat.....	35.00
Filet de Bœuf Charolais grillé (avec escalope de foie gras chaud +6€).....	29.00
Selle d'agneau rôtie, jus au thym.....	27.00



Nos viandes en maturation

Entrecôte Charolaise 350g grillée.	29.00
Côte de bœuf Charolaise 1kg, maturée et grillée.	69.00

Accompagnement au choix

Purée de courges de Nice
Champignons sautés
Tagliatelles
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
Dégustation de notre cave d'affinage.....	8.50

LES DESSERTS

Les incontournables "Mémoire du Central"

Crêpes Suzette, flambées au guéridon.....	9.00
Chariot de pâtisseries.....	11.50
Crème brûlée à la vanille bio de Madagascar.....	8.00

Au fil des saisons

Pommes bio d'Arc sur Tille flambées au calvados, crème glacée aux noix.....	9.00
Coupe glacée aux véritables griottines Peureux.....	10.00
Baba au rhum Don papa.....	10.00

SUGGESTION DU MOMENT

Carpaccio de saumon fumé

Ou

Terrine de foies de volaille préparée par nos soins

--

Filet de flétan meunière, champignons sautés

Ou

Salmis de pintade, tagliatelles

--

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.