

## A DECOUVRIR OU A PARTAGER

---

Jambon 100 % ibérique de Bellota..... 24.00

### *Les entrées*

#### LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

---

6 escargots de la ferme hélicicole de Fenay en persillade ..... 14.00

Œufs « plein air » de Gevrey-Chambertin pochés en meurette, oignons grelots et lardons..... 15.00

Terrine de foie gras de canard IGP du sud-ouest mi- cuit..... 25.00

#### AU FIL DES SAISONS

---

Saumon d'Écosse fumé ..... 22.00

Cocktail de chair de tourteau à la pomme et à l'œuf poché..... 26.00

#### LES HUITRES MARENNES OLERON « ROLAND LAMBERT »

---

6 Fines de claires N° 4..... 15.00

6 Fines de claires N°3..... 19.00

6 Spéciales de claires N°2..... 25.00

### *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

---

Risotto d'épeautre aux champignons et parmesan ..... 16.00

Coquilles Saint Jacques snackées..... 26.00

Filet de daurade à la plancha, beurre blanc ..... 27.00

Lièvre à la royale..... 29.00

#### NOS VIANDES LOCALES

---

Entrecôte Charolaise +/- 350g grillée ..... 35.00

Côte de bœuf Charolaise +/- 1 kg, grillée (pour 2 personnes) ..... 85.00

Filet de bœuf Charolais +/- 180g grillé ..... 35.00

**Accompagnement au choix :** Jardinière de légumes | Brocolis | Riz pilaf | Frites | Salade verte

**Sauce au choix :** Béarnaise | Crème d'Époisses | Poivre noir | Crème morilles (+6 euros)

## VIANDES D'EXCEPTION MATUREES - SÉLECTION PREMIUM BOUCHERIE METZGER

### BŒUF BLACK ANGUS CREEKSTONE

Picanha +/- 250g.....36.00

### BŒUF SIMMENTAL

Faux filet +/- 300g.....35.00

### BŒUF DE GALICE

Faux filet +/- 300g.....39.00

### BŒUF MINHOTA

L-bone +/- 900g (à partager ou non).....85.00

### BŒUF SCOTLAND ABERDEEN IGP

Entrecôte +/- 350g.....39.00.....Côte +/- 1 kg.....99.00

### BŒUF RACE NORMANDE

Entrecôte +/- 350g.....45.00.....Côte +/- 1 kg.....110.00

### LES FROMAGES

Faisselle de fromage blanc de Gilly les Citeaux.....8.00

Chariot dégustation de notre cave d'affinage.....14.00

## les desserts

### LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier.....12.00

Chariot de pâtisseries.....14.00

Baba au rhum « Don Papa » à la farine d'épeautre de Sacquenay.....12.00

### AU FIL DES SAISONS

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

### SUGGESTION DU MOMENT

Marbré de cabillaud, guacamole et crevettes.....OU.....Mousse de foie de canard aux artichauts

Gigot d'agneau rôti à l'ail doux, frites.....OU.....Truite, bisque de crustacés, jardinière de légumes

Chariot de fromages.....OU.....Chariot de pâtisseries

(Entrée + Plat) OU (Plat + Fromage ou Dessert).....27.00

(Entrée + Plat + Fromage ou Dessert).....33.00