

A DECOUVRIR OU A PARTAGER



Jambon persillé médaille d'Or.....	15.00
Jambon de Parme affiné 2 ans d'âge.	15.00
Jambon ibérique Pata Negra Bellota 3 ans d'âge.....	17.00

LES ENTREES

Le coup de cœur du moment

Bouquet d'asperges du midi et jambon Pata Negra.....22.00

Les incontournables "Mémoire du Central"

Foie gras de canard des landes, chutney de rhubarbe.....20.00

Tartare de tourteau et pomme acidulée, salade sucrine au vinaigre de cidre. 17.00

Œufs « plein air » pochés en meurette, oignons grelots et lardons frits. 12.00

Au fil des saisons

Saint Marcellin de la mère Richard tiède aux truffes de Bourgogne, salade croquante... 16.00

Salade d'artichauts, langoustines et gambas.....22.00

Carpaccio de bœuf charolais, roquette et parmesan.....15.00

Saumon fumé d'Écosse, blinis maison et crème fraîche..... 18.50

Salade de choux chinois aux cacahuètes et chips de légumes (végan)..... 11.00

LES PLATS

Le coup de cœur du moment

Picanha de bœuf Angus maturée et grillée.....21.00

Les incontournables "Mémoire du Central"

Belle sole grillée ou poêlée meunière.41.00

Suprême de poulet fermier de Bourgogne label rouge au vin jaune et aux morilles..... 25.00

Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac « façon Baugé »..... 24.00

Pied de cochon entier, pané et croustillant. 18.00

Au fil des saisons

Andouillette de Troyes AAAAA cuite à la ficelle..... 18.00

Noix de Saint Jacques de Saint Brieuc à la plancha..... 29.00

Grosses gambas grillées et flambées au whisky..... 39.00

Grande assiette végétarienne..... 13.00



Nos viandes en maturation

Entrecôte charolaise 350 g grillée.....	26.00
Le carré d'agneau « 3 côtes » rôti en croûte « Origine Côte d'Or ».....	27.00
Côte de bœuf charolaise 1kg, maturée et grillée.	69.00

Accompagnements au choix

Frites fraîches
Tagliatelles
Haricots Plats
Ratatouille

Sauces au choix

Béarnaise aux œufs de poules élevées en plein air
Sauce à la moutarde de Bourgogne IGP
Poivre noir de Tellichery (inde)
Beurre blanc, légèrement vinaigré



LES FROMAGES

Fromage blanc à la crème de Gilly les Cîteaux.....	7.00
Dégustation de notre cave d'affinage.....	8.50

LES DESSERTS

Les incontournables "Mémoire du Central"

Crêpes Suzette, flambées à votre table.....	8.50
Chariot de pâtisseries.....	11.50
Coupe glacée aux Mirabelles.....	10.00

Au fil des saisons

Baba au rhum, fraises et chantilly.....	9.00
Profiteroles à la vanille et au chocolat chaud.....	8.00
Fraises Gariguettes et leur sirop mentolé	9.00

MENU DU JOUR



Entrée + plat ou plat + dessert.....	24.00
Entrée + plat + dessert.....	29.00