A DECOUVRIR OU A PARTAGER

Jambon 100 % ibérique de Bellota.....24.00
Jambon de Bœuf ibérique premium « sélection Metzger ».....24.00
Assiette mixte ibérique.....24.00

les entrées

LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

6 escargots de la ferme hélicicole de Fenay en persillade 15.00
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

Cocktail de tourteau, éclats de pommes vertes et œuf coulant.....26.00
Ceviche de maigre façon Péruvienne, marinade « Del Tigre ».....19.00
Os à moelle, fleur de sel et pain grillé.....15.00
Les asperges blanches des Landes, crème mousseline aux herbes.....15.00

les plats

LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

Suprême de poulet fermier de Bourgogne "label rouge" au savagnin et aux morilles.....32.00
Rognon de veau français flambé sous vos yeux au cognac, «façon Baugé».....29.00
Sole d'arrivage façon meunière 49.00
Noix de Saint Jacques snackées, topinambour, café et noisette.....32.00

AU FIL DES SAISONS

Risotto d'épeautre aux champignons et parmesan 16.00
Filet de truite saumonée de Côte d'Or, sauce au vinaigre de gingembre, maison Fallot 26.00
Filet de turbot meunière.....39.00
Premium Central Burger légèrement fumé, foie gras poêlé, truffe et sauce Périgourdine.....29.00

NOS VIANDES LOCALES

Entrecôte Charolaise +/-300g grillée 39.00
Côte de bœuf Charolaise +/- 1 kg, grillée (pour 2 personnes) 99.00
Filet de bœuf Charolais+/- 180g grillé 39.00

Sauce au choix : Béarnaise | Crème d'Epoisses | Poivre noir | Crème morilles (+6 euros) | Périgourdine (truffe et foie gras) (+6 euros)

Garnitures au choix

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.

VIANDES D'EXCEPTION MATUREES - SÉLECTION PREMIUM BOUCHERIE METZGER

BŒUF D'ARGENTINE
Noix d'entrecôte +/- 300g.....38.00

BŒUF BLACK ANGUS CREEKSTONE USA
Picanha +/-250g.....38.00

BŒUF SIMMENTAL
Faux filet +/-300g.....40.00

BŒUF DE GALICE
Faux filet +/300g.....45.00

BŒUF SCOTLAND ABERDEEN IGP
Entrecôte +/- 300g.....39.00..... Côte+/- 1 kg.....99.00

BŒUF NOIR DE BALTIQUE
Entrecôte +/- 300g.....49.00..... Côte+/- 1 kg.....119.00

LES FROMAGES

Faisselle de fromage blanc de Gilly les Cîteaux.....8.00
Chariot dégustation de notre cave d'affinage.....14.00

les desserts

LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

Chariot de pâtisseries.....14.00
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier.....12.00
Baba au rhum « Don Papa » à la farine d'épeautre de Sacquenay.....12..00
Profiterole version XL, crème glacée vanille, sauce chocolat chaud et chantilly.....12.00

AU FIL DES SAISONS

Crème brûlée aux gousses de vanille de Madagascar.....10.00
Coupe glacée aux véritables griottines Peureux.....10.00

SUGGESTION DU MOMENT

Tartare de thon, poutargue et jaune d'œuf confit.....OU.....Terrine de légumes grillés et parmesan

Filet de dorade à la plancha, vierge au chorizo et brocolis..... OU.....Paleron de veau confit au thym et nouilles sautées

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

(Entrée + Plat) OU (Plat + Fromage ou Dessert).....27.00
(Entrée + Plat +Fromage ou Dessert).....33.00

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.