

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
Os à moelle, fleur de sel et pain grillé.....	15.00
Les asperges vertes de la ferme Dubois, crème 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

AU FIL DES SAISONS

Risotto d'épeautre aux champignons et parmesan	16.00
Filet de daurade royale, embeurré de choux verts, vierge au rhum, pomelos et poire	26.00
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'Époisses | Poivre noir | Crème morilles (+6 euros) | Périgourdine (truffe et foie gras) (+6 euros)

Garnitures au choix

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

Gravlax de truite de Côte D'Or et tsatsiki.....OU.....Crème d'asperges et madeleine à l'ail des ours d'Arc Sur Tille

Picatta de veau au romarin, Tagliatelles.....OU.....Cabillaud rôti, vierge aux noisettes et aux herbes, côtes de bettes

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

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

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