

## A DECOUVRIR OU A PARTAGER

---

Planchette de cochonnailles artisanales .....	18.00
Jambon 100 % ibérique de Bellota .....	24.00

## les entrées

### LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

---

Œufs « plein air » de Gevrey-Chambertin pochés en meurette, oignons grelots et lardons.....	15.00
Saumon d'Écosse fumé à l'huile vierge.....	22.00
Terrine de foie gras de canard IGP du sud-ouest mi- cuit.....	25.00
Cocktail de tourteau à l'œuf poché.....	26.00

### AU FIL DES SAISONS

---

Huitre fine de claire Marennes d'Oléron n°3.....	3.50 / pièce
Huitre spéciale émeraude n°3.....	5.00 / pièce
Huitre spéciale Lambert n°2.....	5.50 / pièce



#### Etablissement labellisé - Savoir-faire 100 % Côte-d'Or

*Donner plus de visibilité aux producteurs, éleveurs, commerçants, restaurateurs, traiteurs et artisans côte-d'oriens telle est la vocation du "Savoir-faire 100 % Côte-d'Or". Véritable gage de qualité pour les consommateurs, cette marque a été lancée lors de l'édition 2019 de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.*

## 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

---

Nouilles de riz sautées aux petits légumes.....	15.00
Filet de daurade royale à la plancha, beurre blanc.....	25.00
Noix de Saint Jacques de Bretagne à la plancha.....	30.00

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.

## NOS VIANDES EN MATURATION

Entrecôte Charolaise 350g grillée .....	32.00
Côte de bœuf Charolaise 1kg, maturée et grillée (pour 2 personnes).....	79.00
Filet de bœuf Charolais 180g grillé.....	35.00

### Accompagnement au choix

Duo de carottes et courgettes  
Embeurré de choux verts  
Pommes de terre campagnardes  
Frites  
Salade verte

### Sauce au choix

Béarnaise aux œufs « plein air »  
Crème d'Époisses affinée  
Poivre noir de Tellicherry (Inde)  
Crème aux morilles (+6 euros)

## LES FROMAGES

Fromage blanc de Gilly les Cîteaux.....	8.00
Chariot dégustation de notre cave d'affinage.....	12.00

# les desserts

## LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

Crêpes Suzette, flambées au guéridon .....	12.00
Chariot de pâtisseries.....	14.00
Baba au rhum « Don Papa » à la farine d'épeautre.....	12.00

## AU FIL DES SAISONS

Coupe glacée aux véritables griottines Peureux.....	10.00
Nougat glacé au miel 100 % Côte D'Or .....	9.00

### SUGGESTION DU MOMENT

Velouté essaü, espuma au bacon

ou

Tataki de saumon au soja, salade de légumes croquants

--

Filet d'églefin en croute de noix, sauce au crémant de Bourgogne, embeurré de choux verts

ou

Magret de canard au balsamique, pommes de terre campagnardes

--

Chariot de fromages

ou

Chariot de pâtisseries

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