

## 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 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
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

Arlequin de Légumes, vinaigrette à la tomate.....OU.....Vitello tonnato

Pot au feu de la mer, choux verts.....OU.....Faux-filet de Charolais grillé, polenta, sauce bacon

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

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

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