

## 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, sauce 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'arrivée 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 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

Terrine de maigre en gelée d'herbes.....OU.....Salade périgourdine (foie gras et magret cuit)

Jambon grillé à la crème de morilles, frites.....OU.....Filet d'églefin, beurre d'anchois, embeurré de choux verts

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.