

A DECOUVRIR OU A PARTAGER

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

Les entrées

LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

6 escargots de la ferme hélicicole de Fenay en persillade	14.00
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 poché froid.....	26.00
---	-------

LES HUITRES MARENNES OLERON « ROLAND LAMBERT »

6 Spéciales de claires N°2.....	25.00
6 Fines de claires N° 4.....	15.00

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
Noix de Saint Jacques snackées, topinambour, café et noisette.....	29.00

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	25.00
Dos de cabillaud rôti, crème d'épinards et potimarron.....	26.00
Premium Central Burger légèrement fumé, foie gras poêlé, truffe et sauce Périgourdine.....	29.00

NOS VIANDES LOCALES

Entrecôte Charolaise +/- 350g grillée	35.00
Côte de bœuf Charolaise +/- 1 kg, grillée (pour 2 personnes)	85.00
Filet de bœuf Charolais +/- 180g grillé	35.00

Accompagnement au choix : Duo champignons poireaux | Brocolis | Lentilles de Bray | Frites | Salade verte

Sauce au choix : Béarnaise | Crème d'Époisses | Poivre noir | Crème morilles (+6 euros)

VIANDES D'EXCEPTION MATUREES - SÉLECTION PREMIUM BOUCHERIE METZGER

BŒUF SIMMENTAL

Faux filet +/-300g.....35.00

BŒUF D'ARGENTINE

Noix d'entrecôte +/- 300g.....36.00

BŒUF BLACK ANGUS CREEKSTONE

Picanha +/-250g.....36.00

BŒUF DE GALICE

Faux filet +/-300g.....39.00

BŒUF SCOTLAND ABERDEEN IGP

Entrecôte +/- 300g.....39.00 Côte+/- 1 kg.....99.00

BŒUF NOIR DE BALTIQUE

Entrecôte +/- 300g.....45.00 Côte+/- 1 kg.....110.00

LES FROMAGES

Faisselle de fromage blanc de Gilly les Citeaux.....8.00

Chariot dégustation de notre cave d'affinage.....14.00

les desserts

LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier.....12.00

Chariot de pâtisseries.....14.00

Baba au rhum « Don Papa » à la farine d'épeautre de Sacquenay.....12.00

AU FIL DES SAISONS

Coupe glacée aux véritables griottines Peureux.....10.00

SUGGESTION DU MOMENT

Terrine de foie de volaille.....OU.....Raviole du Dauphiné, crème ciboulette et pain d'épices

Onglet IGP d'Ecosse poêlé, topinambour en texture..... OU.....Filet d'églefin, vierge à la coriandre, brocolis

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

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

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