

## A DECOUVRIR OU A PARTAGER



6 spéciales Lambert n°2 .....	29.00
6 huitres fines de claire Marennes d'Oléron n°4.....	12.00
6 huitres fines de claire Marennes d'Oléron n°2.....	22.00
6 huitres fines de claire Marennes d'Oléron n°3.....	16.00

### LES ENTREES

#### Le coup de cœur du moment

6 huitres spéciales émeraude .....	19.00
------------------------------------	-------

#### Les incontournables "Mémoire du Central"

Cocktail de tourteau et pomme acidulée, salade de saison et œuf poché .....	17.00
Œufs « plein air » pochés en meurette, oignons grelots et lardons frits .....	12.00
Foie gras de canard des landes, confit de cassis .....	20.00

#### Au fil des saisons

Saumon fumé d'Ecosse, crème fraîche et gaufre de pomme de terre maison .....	19.00
Croûte aux morilles .....	17.00
Foie gras de canard poêlé à la cardamome et aux pommes .....	22.00

### LES PLATS

#### Le coup de cœur du moment

Coquilles St Jacques de Roscoff à la plancha, beurre blanc .....	29.00
--	-------

#### Les incontournables "Mémoire du Central"

Suprême de poulet fermier de Bourgogne label rouge au vin jaune et morilles.....	25.00
Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac« façon Baugé».....	24.00
Sole meunière .....	41.00
Pied de cochon entier croustillant .....	19.00

#### Au fil des saisons

Ris de veau braisé aux marrons et aux noisettes .....	35.00
Selle d'agneau rôtie, jus au thym .....	27.00
Dos de cabillaud Skrei poêlé sur peau .....	24.00



## Nos viandes en maturation

Entrecôte charolaise 350g grillée.....	29.00
Filet de bœuf charolais, sauce Périgourdine.....	32.00
Côte de bœuf charolaise 1kg, maturée et grillée.....	69.00

### Accompagnements au choix

Frites  
Pomme sous la cendre  
Jardinière de légumes  
Embeurré de choux verts

### Sauces au choix

Béarnaise aux œufs « plein air »  
Moutarde de Bourgogne IGP  
Poivre noir de Tellichery (Inde)  
Beurre blanc



## LES FROMAGES

Fromage blanc à la crème de Gilly les Cîteaux.....	7.00
Dégustation de notre cave d'affinage.....	8.50

## LES DESSERTS

### Les incontournables "Mémoire du Central"

Crêpes Suzette, flambées à votre table.....	8.50
Chariot de pâtisseries.....	11.50
Pommes flambées au Calvados, glace vanille.....	10.00

### Au fil des saisons

Profiteroles glacées à la vanille de Madagascar, chocolat chaud.....	8.00
Coupe glacée aux mirabelles.....	10.00

### MENU DU 14 MARS

Carpaccio de thon cru au gingembre et au citron vert

Ou

Salade d'avocat, pomelos et saumon fumé

---

Goujonnettes de merlan sauce tartare, pomme cendre

Ou

Poulet Gaston Gérard, riz pilaf

---

Chariot de fromages

Ou

Chariot de desserts



Entrée + plat ou plat + dessert.....	24.00
Entrée + plat + dessert.....	29.00

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.