

A DÉCOUVRIR OU A PARTAGER



Planchette de cochonnailles artisanales.....	16.00
Jambon 100 % ibérique de Bellota.....	22.00

LES ENTRÉES

Les Huitres de Roland LAMBERT:

6 spéciales émeraude n°3.....	24.00
6 spéciales Lambert n°2 médaille d'or.....	29.00
6 fines de claires Marennes d'Oléron n°4.....	12.00

Les incontournables "Mémoire du Central" :

Cocktail de tourteau aux pommes, salade de saison et œuf de la ferme du Pontot.....	19.00
Œufs « plein air » de Gevrey-Chambertin pochés en meurette, oignons grelots et lardons	12.00
Terrine de foie gras de canard IGP du sud-ouest mi-cuit.....	20.00

Au fil des saisons :

Velouté de topinambour aux truffes ce Bourgogne, crème crue et pain aux châtaignes.....	16.00
Raviole au Foie gras de canard et pommes au vinaigre de cassis.....	16.00

LES PLATS

Le coup de cœur du moment :

Ris de veau braisé é aux trompettes des morts.....	44.00
Coquilles Saint Jacques 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	27.00
Rognon de veau français flambé sous vos yeux au cognac «façon Baugé»	26.00
Filet de bar à la plancha, sauce au crémant de Bourgogne	24.00
Sole d'arrivage façon meunière.....	42.00

Au fil des saisons :

Veggie burger (pain noir, steak végétal, purée de carottes, oignons).....	14.00
Lièvre à la royale.....	29.00
Carré d'agneau de Côte d'Or rôti, ail confit et jus de persil.....	28.00



Nos viandes en maturation

Entrecôte Charolaise 350g grillée	32.00
Côte de bœuf Charolaise 1kg, maturée et grillée.	69.00
Filet de bœuf Charolais grillé.....	30.00

Accompagnement au choix

Champignons sautés
Courge Butternut
Choux verts
Frites

Sauce au choix

Béarnaise aux œufs « plein air »
Crème d'Epoisses affinée
Poivre noir de Tellichery (Inde)
Beurre blanc
Crème aux morilles (+6 euros)



LES FROMAGES

Fromage blanc de Gilly les Cîteaux	7.00
Chariot dégustation de notre cave d'affinage.....	10.00

LES DESSERTS

Les incontournables "Mémoire du Central" :

Crêpes Suzette, flambées au guéridon.....	9.00
Chariot de pâtisseries.....	12.00
Baba au rhum « Don Papa ».....	9.00

Au fil des saisons :

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

SUGGESTIONS DU MOMENT



Pâté en croûte tradition

ou

Salade d'endives d'Armelle, Comté, pommes et noix

--

Parmentier d'agneau aux épices douces

Ou

Dos de lieu noir, sauce au crémant de Bourgogne, choux verts

--

Chariot de fromages

ou

Chariot de pâtisseries

Entrée + plat ou plat + dessert..... 25.00

Entrée + plat + dessert..... 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.