

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 fines de claires Marennes d'Oléron n°3.....	17.00
6 spéciales Lambert n°2 médaille d'or.....	29.00
6 fines de claires Marennes d'Oléron n°4.....	13.00
6 spéciales émeraudes n°3.....	19.00

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 topinambours aux truffes de Bourgogne, crème crue et pain aux châtaignes.....	16.00
Ravioles 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 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 d'Artois 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 :

Chili végétarien au potimarron, riz basmati.....	14.00
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

Duo de choux fleurs et champignons
Polenta des alpages
Purée de carottes au cumin
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



Espuma au foie gras de canard IGP tuile aux fruits du mendiant

ou

Terrine de veau et biche préparée par nos soins

--

Cuisse de lapin au cidre et aux pruneaux, polenta

Ou

Aile de raie poêlé au vinaigre de framboise, purée de carottes au cumin

--

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.