

A DÉCOUVRIR OU A PARTAGER



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

LES ENTRÉES

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 :

Asperges blanches des Landes, crème mousseline aux herbes.....	15.00
Truite de Veuxhailles sur Aube en gravelax	16.00
Tentacule de poulpe snackée, condiments maison.....	17.00



Etablissement labellisé - Savoir-faire 100 % Côte-d'Or

Donner plus de visibilité aux producteurs, éleveurs, commerçants, restaurateurs, traiteurs et artisans côte-d'oriens telle est la vocation du "Savoir-faire 100 % Côte-d'Or". Véritable gage de qualité pour les consommateurs, cette marque a été lancée lors de l'édition 2019 de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.

LES PLATS

Les incontournables "Mémoire du Central" :

Suprême de poulet fermier de Bourgogne "label rouge" au savagnin et morilles	27.00
Rognon de veau français flambé sous vos yeux au cognac «façon Baugé»	26.00
Sole d'arrivage façon meunière.....	42.00

Au fil des saisons :

Nouilles de riz sautées aux petits légumes.....	14.00
Côtes d'agneau grillées (3pièces).....	29.00
Croustillant de lotte au panko, sauce au crémant de Bourgogne.....	29.00



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

Salade verte
Duo de carottes et navets
Gratin de Coquillettes
Brocolis
Frites

Sauce au choix

Béarnaise aux œufs « plein air »
Crème d'Epoisses affinée
Poivre noir de Tellicherry (Inde)
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 préparé par nos soins

Ou

Filet de maquereau en escabèche

--

Pintade label rouge rôtie à la broche, jus aux oignons, frites

ou

Dos de cabillaud poêlé, beurre blanc, cocos plats en persillade

--

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.