

## A DÉCOUVRIR OU A PARTAGER



Demi homard breton de Roscoff mayonnaise.....	28.00
Demi homard breton de Roscoff grillé.....	28.00
Gros demi homard grillé.....	60.00
Fricassée de cèpes des Vosges en persillade et son œuf parfait.....	24.00

### LES ENTRÉES

#### Les incontournables "Mémoire du Central" :

Cocktail de tourteau aux pommes, salade de saison et œuf de la ferme du Pontot.....	20.00
Œufs « plein air » de Gevrey-Chambertin pochés en meurette, oignons grelots et lardons	14.00
Terrine de foie gras de canard IGP du Sud Ouest mi-cuit.....	22.00

#### Au fil des saisons :

Caviar d'aubergines fenugrec, tomates confites.....	14.00
Salade de haricots verts et girolles d'été.....	16.00
Saumon d'Ecosse fumé et burrata à l'huile vierge.....	21.00



#### **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 .....	28.00
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.....	15.00
Filet de canard et foie gras poêlé, jus corsé au xérès.....	28.00
Filet de turbot meunière.....	36.00



## Nos viandes en maturation

Entrecôte Charolaise 350g grillée .....	32.00
Côte de bœuf Charolaise 1kg, maturée et grillée. ....	75.00
Filet de bœuf Charolais 180g grillé.....	32.00

### **Accompagnement au choix**

Fenouil confit  
Embeurré de choux verts  
Ecrasé de butternut  
Frites  
Salade verte

### **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 .....	8.00
Chariot dégustation de notre cave d'affinage.....	12.00

## **LES DESSERTS**

### **Les incontournables "Mémoire du Central" :**

Crêpes Suzette, flambées au guéridon.....	10.00
Chariot de pâtisseries.....	12.00
Baba au rhum « Don Papa ».....	10.00

### **Au fil des saisons :**

Coupe glacée aux véritables griottines Peureux.....	10.00
Nougat glacé au miel de Fontaine Française.....	9.00

### **SUGGESTIONS DU MOMENT**



--  
Salade d'avocat et pamplemousse, sauce cocktail  
Ou

Carpaccio de tomates ananas et bille de mozzarella

--  
Filet mignon rôti, sauce moutarde, frites

ou

Merlu poêlé, sauce au crémant de Bourgogne, choux verts

--  
Chariot de fromages

ou

Chariot de pâtisseries

Entrée + Plat OU Plat + Dessert.....	26.00
Entrée + Plat + Dessert.....	32.00

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.