

A DÉCOUVRIR OU A PARTAGER



Planchette de cochonnailles artisanales.....	14.00
Jambon 100 % ibérique de Bellota.....	22.00

LES ENTRÉES

Le coup de cœur du moment :

Tartare de daurade royale au lait de coco.....	14.00
--	-------

Les incontournables "Mémoire du Central" :

Cocktail de tourteau aux pommes, salade de saison et œuf de la ferme du Pontot.....	17.00
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 :

Langoustines rôties, spaghettis de courgettes, fèves et écume au poivre de Timut	19.00
--	-------

LES PLATS

Le coup de cœur du moment :

Fleur de saumon label rouge d'Ecosse, aux pleurotes.....	22.00
--	-------

Les incontournables "Mémoire du Central" :

Suprême de poulet fermier de Bourgogne label rouge au vin jaune et morilles	26.00
Rognon de veau français flambé sous vos yeux au cognac «façon Baugé»	24.00
Filet de bar à la plancha, sauce au crémant de Bourgogne	23.00
Sole d'arrivage façon meunière	41.00

Au fil des saisons :

Veggie burger (pain noir, steak végétal, purée de carottes, oignons).....	14.00
Dos de cabillaud sauce safran.....	27.00
Selle d'agneau de Côte d'Or rôtie en croûte d'herbes.....	28.00



Nos viandes en maturation

Entrecôte Charolaise 350g grillée	29.00
Côte de bœuf Charolaise 1kg, maturée et grillée.	69.00
Filet de bœuf grillé.....	28.00

Accompagnement au choix

Tagliatelles fraîches
Patates douces
Baby courgettes
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.....	8,50
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



Salade de crottin de chavignol à la plancha, vinaigrette, miel

Ou

Assiette d'antipasti au jambon cru Italien

--

Osso bucco braisé aux petits légumes,
tagliatelles fraîches

Ou

Bouchée à la reine

--

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.