

## 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 :

Tempura de langoustines, caviar d'aubergine fenugrec, tomates confites.....	24.00
Tentacule de poulpe snackée, condiments maison.....	17.00
Salade de haricots verts et girolles d'été.....	16.00



#### **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
Filet de bar de Roscoff à la plancha et son huile vierge aux légumes d'été.....	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.....	32.00

### **Accompagnement au choix**

Purée de pomme de terre  
Duo de courgettes et champignons  
Gratin de choux fleurs  
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 .....	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
Nougat glacé au miel de Fontaine Française.....	9.00

### **SUGGESTIONS DU MOMENT**



--

Tomate de la ferme d'Armelle et Mozzarella Buffalo  
ou  
Salade de légumes d'été et son poulpe au vinaigre de xérès

--

Pintade label rouge rôtie à la broche, jus aux oignons, purée de pommes de terre  
ou  
Filet d'eglefin, sauce au crémant de Bourgogne, duo de courgettes et champignons

--

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.