

## A DÉCOUVRIR OU A PARTAGER



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

### LES ENTRÉES

#### Les Huitres de Roland LAMBERT:

6 fines de claire Marennes d'Oléron n°3.....	16.00
6 spéciales de claire Marennes d'Oléron n°3.....	19.00
6 spéciales Lambert n°2 médaille d'or.....	29.00

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

Cocktail de tourteau aux pommes, salade de saison et œuf de la ferme du Pontot.....	18.00
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 :

Coquilles Saint-Jacques plancha, beurre blanc et potimarron.....	18.00
Tartare de daurade royale au lait de coco.....	14.00

### LES PLATS

#### Le coup de cœur du moment :

Ris de veau braisés au Noilly-Prat et girolles.....	44.00
Omelette aux truffes de Bourgogne.....	19.00

#### 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» .....	25.00
Filet de bar à la plancha, sauce au crémant de Bourgogne .....	23.00
Sole d'arrivage façon meunière.....	42.00

#### Au fil des saisons :

Veggie burger (pain noir, steak végétal, purée de carottes, oignons).....	14.00
Dos de cabillaud, sauce agrumes et poivre de Tasmanie.....	27.00
Selle d'agneau de Côte d'Or rôtie, ail confit et jus de persil.....	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 Charolais grillé.....	28.00

#### **Accompagnement au choix**

Embeurré de choux verts  
Petits pois et carottes glacées  
Polenta au gout des alpages  
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**



Filet de lissette en escabèche et au vin blanc

Ou

6 fines de Claires Marennes d'Oléron N°4

--

Quenelles de merlan gratinées en sabayon

Ou

Cuisse de lapin braisée au cidre, polenta

--

Chariot de fromages

Ou

Chariot de pâtisseries

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.