

## A DECOUVRIR OU A PARTAGER



Planchette de cochonnailles artisanales.....	12.00
Jambon ibérique de Bellota.....	18.00

## LES ENTREES

### Le coup de cœur du moment

Risotto aux cèpes.....	22.00
Salade de haricots verts, magret et foie gras de canard, glace au sésame noir.....	16.00

### Les incontournables "Mémoire du Central"

Cocktail de tourteau aux pommes, salade de saison et œuf poché .....	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

Salade de langoustines, crevettes et artichauts en barigoule .....	19.00
Céviche de Bar au citron vert et gingembre .....	16.00

## LES PLATS

### Le coup de cœur du moment

Filet de daurade royale (filière pêche durable) à la plancha, beurre blanc .....	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 flambé sous vos yeux au cognac« façon Baugé». .....	24.00
Belle sole meunière .....	41.00
Pied de cochon entier.....	19.00

### Au fil des saisons

Selle d'agneau rôtie, jus au thym.....	27.00
Filets de turbot meunière.....	29.00



## Nos viandes en maturation

Entrecôte Charolaise 350g grillée. ....	29.00
Duo de rumsteck Charolais et foie gras de canard poêlé.....	29.00
Côte de bœuf Charolaise 1kg, maturée et grillée. ....	69.00

### Accompagnement au choix

Haricots plats en persillade  
Riz pilaf  
Duo de choux fleurs et brocolis  
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
Dégustation de notre cave d'affinage.....	8.50

## LES DESSERTS

### Les incontournables "Mémoire du Central"

Crêpes Suzette, flambées au guéridon.....	9.00
Chariot de pâtisseries.....	11.50
Crème brûlée à la vanille bio de Madagascar.....	8.00

### Au fil des saisons

Coupe glacée à la vanille bio, raisins au rhum St James.....	8.00
Coupe glacée aux véritables griottines Peureux.....	10.00
Baba au rhum.....	10.00

### SUGGESTION DU MOMENT

Cassolette de pétoncles, crevettes  
Et courgettes, sauce au Chablis  
Ou

Trio de champignons farcis au fromage frais à la ciboulette

--

Thon mi-cuit grillé, huile vierge à l'aneth,  
Piperade de légumes  
Ou

Magret de canard poêlé,  
Jus corsé au bacon, frites

--

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? Mercide nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.