

A DECOUVRIR OU A PARTAGER



Planchette de cochonnailles artisanales.....	12.00
Jambon ibérique de Bellota.....	18.00
12 huîtres Marenne d'oléron papillon.....	15.00

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 perchettes du lac Léman au beurre citronné.....	24.00



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

Riz pilaf
Fenouil confit à l'orange
Champignons en persillade
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
Tartelette crunchy aux framboises.....	10.00

SUGGESTION DU MOMENT

6 huitres fines de claires Marennes d'Oléron
Ou
Salade de pommes de terre bio de Bretenière et mousse de haddock

Aile de raie aux câpres capucines et vinaigre
De vin, bouquetière de légumes

Ou
Jarret de porc caramélisé, nouilles sautées au wok

--
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.