

A DECOUVRIR OU A PARTAGER



Jambon de Parme affiné.....	16.00
Jambon ibérique de Belota 3 ans d'âge.....	24.00
Jambon persillé médaille d'or.....	12.00

LES ENTREES

Le coup de cœur du moment

Salade Landaise aux magrets de canard fumé, foie gras, glace aux cèpes..... 22.00

Les incontournables "Mémoire du Central"

Cocktail de tourteau et pomme acidulée, salade de saison et œuf poché.....17.00

Œufs « plein air » pochés en meurette, oignons grelots et lardons frits.....12.00

Foie gras de canard des landes, confit de cassis.....20.00

Au fil des saisons

Ceviche de bar au gingembre et au citron vert..... 16.00

Saumon fumé d'Ecosse, crème fraîche et gaufre de pomme de terre maison..... 19.00

Salade de langoustines et gambas, chips de légumes marinés 18.00

LES PLATS

Le coup de cœur du moment

Filet de bœuf Charolais, Sauce Périgourdine..... 32.00

Les incontournables "Mémoire du Central"

Suprême de poulet fermier de Bourgogne label rouge au vin jaune et morilles 25.00

Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac « façon Baugé »..... 24.00

Pied de cochon grillé..... 19.00

Sole meunière 41.00

Au fil des saisons

Ris de veau braisé aux girolles et au Noilly Prat.....35.00

Filet de turbot meunière 35.00

Cabillaud de Roscoff rôti, sauce vierge aux fruits du mendiant..... 26.00



Nos viandes en maturation

Entrecôte charolaise 350 g grillée.....	29.00
Carré d'agneau en croute d'herbes ou côtes d'agneau grillées.....	27.00
Côte de bœuf charolaise 1kg, maturée et grillée.....	69.00

Accompagnements au choix

Embeurré de choux verts
Fenouil confit
Courge muscade et butternut
Frites

Sauces au choix

Béarnaise aux œufs « plein air »
Moutarde de Bourgogne IGP
Poivre noir de Tellichery (Inde)
Beurre blanc



LES FROMAGES

Fromage blanc à la crème de Gilly les Cîteaux.....	7.00
Dégustation de notre cave d'affinage.....	8.50

LES DESSERTS

Les incontournables "Mémoire du Central"

Crêpes Suzette, flambées à votre table.....	8.50
Chariot de pâtisseries.....	11.50
Abricots flambés au rhum, sorbet abricot.....	10.00

Au fil des saisons

Baba au rhum « Don Papa », chantilly.....	9.00
Profiteroles au Chocolat.....	8.00
Coupe glacée aux mirabelles.....	10.00

MENU DU 12 SEPTEMBRE



Pâté en croute préparé par nos soins et condiments

Ou

Bouquet de crevettes et bulots mayonnaise

Supreme de pintade fermière de Bourgogne, jus corsé au bacon et embeurré de choux verts

Ou

Dos de merlu rôti à la plancha, émulsion aux agrumes, butternut

Ou

Chariot de fromages

Ou

Chariot de desserts

Entrée + plat ou plat + dessert.....	24.00
Entrée + plat + dessert.....	29.00