

A DECOUVRIR OU A PARTAGER



6 huitres spéciales de claires Marennes d'Oléron n°2.....	22.00
Jambon Belota ibérique 3ans d'âge.....	24.00

LES ENTREES

Le coup de cœur du moment

Bouquet d'asperges, crème mousseline aux herbes..... 15.00

Les incontournables "Mémoire du Central"

Cocktail de tourteau et pomme acidulée, salade de saison..... 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

Salade de Saint Marcellin chaud..... 14.00

L'œuf plein air, poché aux morilles..... 17.00

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

LES PLATS

Le coup de cœur du moment

Filet de bœuf Charolais grillé sauce Périgourdine..... 28.00

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 porc pané et croustillant..... 19.00

Sole meunière..... 41.00

Au fil des saisons

Ris de veau poêlé au beurre noisette.....35.00

Coquilles Saint Jacques de la baie de Saint Brieuc à la plancha..... 27.00

Cabillaud de Roscoff rôti, sauce au Chablis..... 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

Pommes de terre vapeur
Cocos plats
Cèleri a la moutarde
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
Pommes flambées au Calvados façon tatin, glace vanille.....	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 15 AVRIL



Bouquet d'asperges fraîches des landes, crème chiboust aux herbes
Ou

Œuf parfait, bouillon de poule crémé aux truffes de bourgogne

Piccata de veau au balsamique, frites
Ou

Lieu en écailles de rattes, émulsion au basilic

Chariot de fromages
Ou

Chariot de desserts

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