

## 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 de magret fumé, foie gras, pignons de pins, haricots et glace aux cèpes...18.00

#### 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

Bouquet d'asperges des Landes, crème mousseline aux herbes..... 16.00

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

### 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 cochon entier et croustillant.....19.00

Sole meunière..... 41.00

#### Au fil des saisons

Saltimbocca de veau, jambon de Parme et sauge.....21.00

Filet de turbot meunière..... 35.00

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

Piperade de légumes  
Pommes grenailles  
Champignons en persillade  
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
Giboulée de cerises flambées au kirsch, 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 16 MAI

Asperges de Messigny, sauce hollandaise

Ou

Salade de saumon fumé et haddock

---

Filet de lieu rôti, sauce au citron vert, piperade de légumes

Ou

Faux filet grillé, sauce choron, pommes grenailles

---

Chariot de fromages

Ou

Chariot de desserts

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