

A DECOUVRIR OU A PARTAGER

Jambon de bœuf ibérique premium-sélection Metzger	24.00
Jambon 100 % ibérique de Bellota	24.00
Assiette Mixte ibérique	24.00

les entrées

LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

6 escargots de la ferme hélicicole de Fenay en persillade.....	14.00
Œufs « plein air » de Gevrey-Chambertin pochés en meurette, oignons grelots et lardons.....	15.00
Terrine de foie gras de canard IGP du sud-ouest mi- cuit	25.00

AUX FIL DES SAISONS

Mozzarella de la maison « Delin » et tomates au pesto.....	14.00
Saumon d'Ecosse fumé.....	22.00
Cocktail de chair de tourteau à la pomme et à l'œuf poché	26.00
Poêlée de cèpes en persillades	29.00

les plats

LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

Suprême de poulet fermier de Bourgogne "label rouge" au savagnin et aux morilles.....	30.00
Rognon de veau français flambé sous vos yeux au cognac, «façon Baugé»	29.00
Sole d'arrivage façon meunière	45.00

AUX FIL DES SAISONS

Légumes aux épices et semoule version couscous	15.00
Coquilles Saint Jacques à la plancha, beurre blanc.....	26.00
Filet de daurade à la plancha, beurre blanc	27.00

NOS VIANDES LOCALES EN MATURATION

Entrecôte Charolaise +/- 350g grillée	32.00
Côte de bœuf Charolaise +/- 1 kg, maturée et grillée (pour 2 personnes).....	79.00
Filet de bœuf Charolais +/- 180g grillé	35.00

Accompagnement au choix : Champignons sautés | Choux verts | Pommes de terre tapées | Frites | Salade verte

Sauce au choix : Béarnaise aux œufs « plein air » au vinaigre de cidre | Crème d'Époisses affiné | Poivre noir | Crème aux morilles (+6 euros)

VIANDES D'EXCEPTION MATUREES - SÉLECTION PREMIUM BOUCHERIE METZGER

BŒUF BLACK ANGUS CREEKSTONE

Picanha +/-250g.....35.00

BŒUF SCOTLAND COLLECTION ABERDEEN IGP

Noix d'entrecôte +/-300g.....36.00

BŒUF NOIRE DE BALTIQUE

Faux filet +/-300g.....32.00

Entrecôte +/- 350g.....45.00 Côte+/- 1 kg.....110.00

BŒUF SIMMENTAL

Faux filet +/-300g.....29.00

Entrecôte +/- 350g.....45.00 Côte+/- 1 kg.....110.00

BŒUF MINHOTA

Entrecôte +/- 350g.....45.00 Côte+/- 1 kg.....110.00

LES FROMAGES

Faisselle de fromage blanc de Gilly les Citeaux.....8.00

Chariot dégustation de notre cave d'affinage.....14.00

les desserts

LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier12.00

Chariot de pâtisseries.....14.00

Baba au rhum « Don Papa » à la farine d'épeautre de Sacquenay.....12.00

AU FIL DES SAISONS

Coupe glacée aux véritables griottines Peureux.....10.00

Nougat glacé au miel 100 % Côte D'Or.....9.00

SUGGESTION DU MOMENT

Maquereau légèrement fumé betteraves plurielles.....OU.....Terrine campagnardes « maison »

Lamelles d'encornet , coulis de crustacés, choux verts.....OU.....Secreto de porc mariné au paprika grillé, frites

Chariot de fromages.....OU.....Chariot de pâtisseries

(Entrée + Plat) OU (Plat + Fromage ou Dessert).....27.00

(Entrée + Plat +Fromage ou Dessert).....33.00

Tous nos prix sont en euros. Prix nets, service compris.

Vous êtes allergique? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.