

A DECOUVRIR OU A PARTAGER

Jambon 100 % ibérique de Bellota.....24.00

Les entrées

LES INCONTOURNABLES « MEMOIRE DU CENTRAL »

6 escargots de la ferme hélicicole de Fenay en persillade14.00

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

AU FIL DES SAISONS

Saumon d'Écosse fumé22.00

Cocktail de chair de tourteau à la pomme et à l'œuf poché26.00

LES HUITRES MARENNES OLERON « ROLAND LAMBERT »

6 Spéciales de claires N°2.....25.00

6 Fines de claires label rouge N°3.....19.00

6 Fines de claires N° 4.....15.00

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 meunière45.00

Coquilles Saint Jacques snackées.....26.00

AU FIL DES SAISONS

Risotto d'épeautre aux champignons et parmesan16.00

Filet de truite de Côte d'Or aux giroles23.00

Filet de cabillaud rôti, vierge aux noisettes grillées et potimarron.....26.00

Premium Central Burger légèrement fumé, foie gras poêlé et sauce Périgourdine.....29.00

NOS VIANDES LOCALES

Entrecôte Charolaise +/- 350g grillée35.00

Côte de bœuf Charolaise +/- 1 kg, grillée (pour 2 personnes)85.00

Filet de bœuf Charolais +/- 180g grillé35.00

Accompagnement au choix : Endives braisées | Carottes glacées | Pommes grenailles | Frites | Salade verte

Sauce au choix : Béarnaise | Crème d'Époisses | Poivre noir | Crème morilles (+6 euros)

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.

VIANDES D'EXCEPTION MATUREES - SÉLECTION PREMIUM BOUCHERIE METZGER

BŒUF SIMMENTAL

Faux filet +/-300g.....35.00

BŒUF D'ARGENTINE

Noix d'entrecôte +/-300g.....36.00

BŒUF BLACK ANGUS CREEKSTONE

Picanha +/-250g.....36.00

BŒUF DE GALICE

Faux filet +/-300g.....39.00

BŒUF SCOTLAND ABERDEEN IGP

Entrecôte +/- 350g.....39.00.....Côte+/- 1 kg.....99.00

BŒUF NOIRE DE BALTIQUE

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 Marnier.....12.00

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

SUGGESTION DU MOMENT

Maki maison saumon et concombreOU.....Terrine de canard

Foie de veau poêlé aux échalotes, frites.....OU.....Aile de raie, beurre framboise, endives braisées

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

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

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