HOTEL - RESTAURANT - BRASSERIE
LE CENTRAL
DIJON - PLACE GRANGIER

Entrées

Lentilles de Côte d'Or, préparées en velouté, gambas grillée, condiment citron confit,	15€
L'oeuf coulant de Nan Sous Thil, pôelée de champignons ail et persil, coulis de cresson	15€
Œufs « plein air » de Nan-sous-Thil pochés façon meurette	16€
Foie gras poché au vin rouge, servi froid, marmelade mi-figue mi-raisin à la menthe	25€
La chair de crabe, pomme , coriandre et condiment citronné comme l'aimait Alain Jacquier	23€

Plats

Vol au vent, saumon, quenelles de brochet et moules de Bouchot, Saint Jacques Champignons épinards	25€
Agneau confit de la maison FOURNIER, condiment à l'orange, Et graine de couscous, jus d'agneau	25€
Chou-fleur rôti au curry	19€
Noix de Saint Jacques dorées à la plancha, sauce à l'américaine comme les aimait Alain Jacquier	35€
Queue de Lotte rôtie, sauce au chorizo ibérique	32€
Suprême de poulet fermier Noir de Bourgogne, sauce crémeuse au vin jaune et morilles	32€
Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac façon Baugé	29€

Fromages & Desserts

Faisselle de fromage blanc	9€
Chariot de fromages affinés	15€
Crème brûlée à la vanille	10€
Crêpes Suzette flambées à votre table	14€
Coeur coulant au chocolat Guanaja 70 % (Temps de cuisson : 10 minutes)	12€
Chariot de gourmandises	15€