



LA CARTE



STEAK HOUSE



Entrées

Croustillant chèvre au miel, bacon du "Groin du Paradis", vinaigrette miel moutarde	15€
Gaspacho vert, concombre, avocat, épinard, nuage de burrata et vinaigre de Chardonnay	15€
Œufs « plein air » de Nan-sous-Thil pochés façon meurette	16€
Foie gras de canard IGP du sud ouest	25€
Asperges blanches à la parmesane et sauce hollandaise	18€

Plats

Poisson selon arrivage, beurre blanc au vinaigre de Pinot Noir Maldant Flan et frites de courgettes au paprika	25€
Paleron de bœuf croustifondant, sauce chimichurri Pommes de terre smashées à l'ail	25€
Gnocchis gratinés	19€
Sole d'arrivage façon meunière	59€
Suprême de poulet fermier Noir de Bourgogne, sauce crémeuse au vin jaune et morilles	32€
Filet de bœuf charolais grillé (Façon Rossini avec un supplément de 10€)	38€
Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac façon Baugé	29€

Garniture au choix :

Frites fraîches au gras de bœuf - Flan et frites de courgettes au paprika -
Pommes de terre smashées à l'ail

Fromage & Desserts

Faisselle de fromage blanc	9€
Chariot de fromages affinés	15€
Crème brûlée à l'anis	10€
Crêpes Suzette flambées à votre table	14€
Tartelette sablée aux framboises et glace vanille	12€
Variation autour de la pêche, compotée de pêche au thym frais, pêche pochée à la menthe	12€
Chariot de gourmandises	15€



Etablissement labellisé -Savoir-faire 100 % Côte-d'Or

Donner plus de visibilité aux producteurs, éleveurs, commerçants, restaurateurs, traiteurs et artisans côte-d'oriens telle est la vocation du "Savoir-faire 100 % Côte-d'Or". Véritable gage de qualité pour les consommateurs, cette marque a été lancée lors de l'édition 2019 de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon.

Nos viandes locales

La maison Fournier / Saint Jean de Losne

Entrecôte de bœuf charolais +/- 350g	39€
Côte de bœuf charolais +/- 1kg	99€

Nos viandes premium maturées

La maison Metzger / Paris - Rungis

Bavette de Scotland Aberdeen IGP +/- 180g	29€
Entrecôte de Scotland Aberdeen IGP +/- 350g	49€
Côte de Scotland Aberdeen IGP +/- 1 Kg	129€
Faux-filet de Noire de Baltique +/-300g	55€
Entrecôte de Noire de Baltique +/-350g	65€
Côte de Noire de Baltique +/- 1kg	155€
Faux-filet de Vaca (Ferme El Capricho) +/-300g	70€
Entrecôte de Vaca (Ferme El Capricho) +/- 350g	80€
Côte de Vaca (Ferme El Capricho) +/- 1kg	185€
Faux-filet de Wagyu Yorkshire +/-300g	80€
Entrecôte de Wagyu Yorkshire +/- 350g	90€
Côte de Wagyu Yorkshire +/- 1kg	195€
Boeuf Wagyu Japonais grade A5, Province de Hyogo +/-150g	75€

Garniture au choix :

Frites fraîches au gras de bœuf - Flan et frites de courgettes au paprika -
Pommes de terre smashées à l'ail

Sauces: Epoisses, poivre, béarnaise

Morilles (supplément 6€)

Menus

Au fil des Saisons

Entrée/plat ou plat/dessert	29€	Entrée/plat/dessert	36€
-----------------------------	-----	---------------------	-----

Sélection parmi les plats symbolisés par
Servi midi et soir

Menu enfant 12€

Steak haché de boeuf charolais (option poisson ou végétarien)
Frites ou légume du jour
Boule de glace

Le Central est ouvert du lundi au samedi
de 12h à 14h et de 19h à 23h