

A DÉCOUVRIR OU A PARTAGER



Jambon persillé médaille d'Or.....	15.00
Jambon de Parme affiné 2 ans d'âge.....	15.00
Jambon ibérique Pata Negra Bellota 3 ans d'âge.....	17.00

LES ENTREES

Le coup de coeur du moment

Salade d'artichauts, langoustines et gambas.....	22.00
--	-------

Les incontournables "Mémoire du Central"

Foie gras de canard des landes, chutney de rhubarbe.....	20.00
Tartare de tourteau et pomme acidulée, salade sucrine au vinaigre de cidre.....	17.00
Œufs « plein air » pochés en meurette, oignons grelots et lardons frits.....	12.00

Au fil des saisons

Saint Marcellin de la mère Richard tiède aux truffes de bourgogne, salade croquante....	16.00
6 huîtres fines de claire Marennes d'Oléron n°2.....	22.00
6 huîtres émeraude spéciales de claire n°3.....	19.00
Saumon fumé d'Ecosse, blinis maison et crème fraîche.....	18.50
Salade de choux chinois aux cacahuètes et chips de légumes (végan).....	11.00

LES PLATS

Le coup de coeur du moment

Picanha de bœuf « Black Angus » maturée et grillée.....	21.00
---	-------

Les incontournables "Mémoire du Central"

Belle sole grillée ou poêlée meunière.....	41.00
Suprême de poulet fermier de Bourgogne label rouge au vin jaune et aux morilles.....	25.00
Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac « façon Baugé ».....	24.00
Pied de cochon entier, pané et croustillant.....	18.00

Au fil des saisons

Andouillette de Troyes AAAAA cuite à la ficelle.....	18.00
Pluma de porc ibérique Pata Negra.....	25.00
Noix de Saint Jacques de Saint Brieuc à la plancha.....	29.00
Grosses gambas grillées et flambées au whisky.....	39.00
Grande assiette végan.....	13.00



Nos viandes en maturation

Entrecôte charolaise 350 g grillée.....	26.00
Le carré d'agneau « 3 côtes » rôti en croûte « Origine Côte d'Or ».....	27.00
Côte de bœuf charolaise 1kg, maturée et grillée.....	69.00

Accompagnements au choix

Frites fraîches
Haricots verts
Purée de pommes de terre
Fricassée de champignons

Sauces au choix

Béarnaise aux œufs de poules élevées en plein air
Sauce à la moutarde de Bourgogne IGP
Poivre noir de Tellichery (inde)
Beurre blanc, légèrement vinaigré

LES FROMAGES

Fromage blanc à la crème de Gilly les Citeaux.....	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
Coupe glacée aux Griottines.....	10.00

Au fil des saisons

Baba au rhum, fraises et chantilly.....	9.00
Profiteroles à la vanille et au chocolat chaud.....	8.00
Tarte des Demoiselles Tatin, crème fraîche.....	9.00

MENU DU JOUR



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

Tous nos prix sont en euros. Prix service compris 15% sur prix hors taxe entièrement perçu par le personnel.
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.