

Hôtel-Restaurant
Le Central

Entrées

Fraicheur de saumon au wasabi et pommes Grany Smith- Sorbet Gin Tonic	12.00€
Velouté de légumes bio "des Sources" et œuf parfait- haddock fumé	12.00€
Raviole gourmande à la forestière, et son bouillon crémé au safran des Pierres Jaumâtres	14.00€
Crème de topinambours , Saint Jacques juste saisies	16.00€
Foie gras de canard, poire pochée au vin rouge et betterave rouge	18.00€

Poissons et crustacés

Poisson du moment	26.00€
-------------------	--------

Viandes

Parmentier de canard confit à la patate douce et aux marrons	19.00€
Suggestion du moment	entre 18.00€ et 20.00€
Suprême de faisan sauce au vin Jaune et morilles	24.00€
Dos de chevreuil sauvage, jus corsé aux myrtilles du Trimoulet	26.00€

Fromages

Assiette de fromages affinés	6.00€
------------------------------	-------

Desserts

Moelleux au chocolat et bleu d'Auvergne (10 min de cuisson)	6.00€
Millefeuille à la pistache	6.00€
Paris Brest	6.00€
Dame blanche revisitée	6.00€
Dessert du moment	6.00€

Notre Chef travaillant exclusivement des produits frais,
il est possible que certains plats soient manquants.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé au bar.

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces



Prix nets, service compris
Boisson non comprise



Menu du Central

Fraicheur de saumon au wasabi et pommes Grany Smith- Sorbet Gin Tonic

ou

Velouté de légumes bio "des Sources" et œuf parfait- haddock fumé

Parmentier de canard confit à la patate douce et aux marrons

ou

Suggestion du moment

Desserts aux choix

Entrée, plat, fromages ou dessert : 25.00€

Entrée, plat, fromage et dessert : 28.00€

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces



Menu Tradition

Raviole gourmande à la forestière, et son bouillon crémé au
safran des Pierres Jaumâtres

ou

Crème de topinambours, Saint Jacques juste saisies

ou

Foie gras de canard, poire pochée au vin rouge et betterave rouge

Suprême de faisan sauce au vin Jaune et morilles

ou

Poisson du moment

ou

Dos de chevreuil sauvage, jus corsé aux myrtilles du Trimoulet

Assiette de fromages affinés

Desserts au choix

Entrée, plat, fromages et dessert : 35.00€

Entrée 1, entrée 2, plat, fromages et dessert : 43.00€

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces



Prix nets, service compris
Boisson non comprise



Formule Déjeuner
valable du mardi au vendredi midi

Entrée, plat, dessert : 15.00€

Entrée/Plat ou Plat/dessert + 1 verre de vin ou 1/2 eau minérale + 1 café : 15.00€

Entrée du jour : 6.00€

Plat du jour : 9.00€

Dessert du jour : 4.00€

Menu Enfant

10.00€

Ici vous trouverez tout le confort pour vos enfants

Steak haché

ou

Plat de la carte en portion réduite



Glace

ou

Dessert de la carte en portion réduite

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces



Prix nets, service compris
Boisson non comprise

