

Hôtel-Restaurant  
**Le Central**



**Entrées**

Pâté en croûte au porc des Combrailles et au foie gras	12.00€
Œuf parfait au shiitaké et haddock fumé	12.00€
Tartare de Saint Jacques et betteraves rouges	16.00€
Tatin d'endives et ris d'agneau braisés à la clémentine	16.00€
Foie gras de canard, poire pochée au vin rouge	18.00€

**Poissons et crustacés**

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

**Viandes**

Paleron de veau et son jus corsé	19.00€
Suggestion du moment	entre 18.00€ et 20.00€
Pluma d'Iberico Bellota	24.00€
Mignon de veau aux morilles et vin Jaune	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

Pâté en croûte au porc des Combrailles et au foie gras

ou

Œuf parfait au shiitaké et haddock fumé



Paleron de veau et son jus corsé

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

Tartare de Saint Jacques et betteraves rouges  
ou  
Tatin d'endives et ris d'agneau braisés à la clémentine  
ou  
Foie gras de canard, poire pochée au vin rouge

---

Pluma d' Iberico Bellota

*ou*

Poisson du moment

*ou*

Mignon de veau aux morilles et vin Jaune

---

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

