

Hôtel-Restaurant
Le Central



Entrées

Cromesquis de chèvre frais de la Ferme de Bauges	12.00€
Saumon label rouge fumé par nos soins, crème d'artichauts	16,00€
Entrée du moment	16.00€
Gratin de queues d'écrevisses au Safran des Pierres Jaumâtres	18.00€
Foie gras de canard du moment	20.00€

Poissons et crustacés

Dos de cabillaud	20.00€
Poisson du moment	26.00€

Viandes

Râble de lapin noir de Kervor à la moutarde	20.00€
Poulet bio de la ferme de la Nouzière, crème et vin jaune <i>(avec morilles supplément de 3,00€)</i>	26.00€
Cœur de ris de veau et shitaké	30.00€

Fromages

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

Desserts

Moelleux au chocolat et bleu d'Auvergne (10 min de cuisson)	6.00€
Panna cotta à la pistache, financier au citron vert	6.00€
Ile flottante revisitée, tartare de poires caramélisées	6.00€
Carpaccio de figues, ganache au poivre de Timut	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

Cromesquis de chèvre frais de la Ferme de Bauges

ou

Saumon label rouge fumé par nos soins, crème d'artichauts

Râble de lapin noir de Kervor à la moutarde

ou

Dos de cabillaud

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

Entrée du moment

ou

Gatin de queues d'écrevisses au Safran des Pierres Jaumâtres

ou

Foie gras de canard du moment

Poulet bio de la ferme de la Nouzière, crème et vin jaune
(avec morilles supplément de 3,00€)

ou

Poisson du moment

ou

Cœur de ris de veau et shitaké

Assiette de fromages affinés

Desserts au choix

Entrée, plat, fromages et dessert : 35.00€

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



Hôtel-Restaurant
Le Central

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces



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

