

Hôtel-Restaurant
Le Central

Entrées

Panna cotta de chèvre frais de la ferme de Bauges (<i>Treignat</i>), coulis de poivrons	10.00€
Œuf bio parfait cuit à 64° au haddock fumé	12.00€
Belles asperges blanches, mousseline au Safran des Pierres Jaumâtres	16.00€
Cromesquis d'escargots de la ferme de la Spirale (<i>Genouillac</i>)	18.00€
Salade du Printemps	18.00€

Poissons et crustacés

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

Viandes

Porc fermier label rouge confit et son jus corsé	18.00€
Suggestion du moment	entre 18.00€ et 20.00€
Pluma d'Iberico Bellota	24.00€
Filet mignon de veau de nos régions aux morilles	26.00€

Fromages

Assiette de fromages affinés	5.00€
------------------------------	-------

Desserts

Moelleux au chocolat et bleu d'Auvergne (10min de cuisson)	6.00€
Vacherin monté minute	6.00€
Crème brûlée à la rose	6.00€
Dacquoise au chocolat et agrumes	6.00€
Dessert du moment	6.00€

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

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

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

Prix nets, service compris
Boisson non comprise



Menu du Central

Panna cotta de chèvre frais de la ferme de Bauges (*Treignat*),
coulis de poivrons, sablé aux noisettes

ou

Œuf bio parfait cuit à 64° au haddock fumé

Porc fermier label rouge confit et son jus corsé

ou

Suggestion du moment

Desserts aux choix

Entrée, plat, fromages ou dessert : 24.00€

Entrée, plat, fromage et dessert : 27.00€

Tous nos plats sont faits maison



Menu Tradition

Belles asperges blanches, mousseline au Safran des Pierres Jaumâtres

ou

Cromesquis d'escargots de la ferme de la Spirale (*Genouillac 23*)

ou

Salade du Printemps

Pluma d'Iberico Bellota

ou

Poisson du moment

ou

Filet mignon de veau de nos régions aux morilles

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



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

8.00€

Ici vous trouverez tout le confort pour vos enfants



Steak haché
ou
Plat de la carte en portion réduite

Dessert

Tous nos plats sont faits maison

