

Hôtel-Restaurant  
Le Central

**Entrées**

Panna cotta de chèvre frais de la ferme de Bauges ( <i>Treignat</i> ), coulis de poivrons, sablé aux noisettes	12.00€
Emulsion de rattes au hareng fumé et son œuf bio parfait	12.00€
Salade du moment	14.00€
Tomates multicolores " des Sources" , pesto maison et Mozzarella di Bufala	16.00€
Fraîcheur de fenouil au tourteau et sorbet piment d'Espelette	18.00€
Foie gras de canard aux épices douces	18.00€

**Poissons et crustacés**

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

**Viandes**

Pièce de bœuf de nos régions	15.00€
Porc des Combrailles confit	19.00€
Suggestion du moment	entre 18.00€ et 20.00€
Epaule d'agneau confite à la sarriette	24.00€
Mi-cuit de Côte de bœuf, façon carpaccio , béarnaise maison	26.00€

**Fromages**

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

**Desserts**

Moelleux au chocolat et bleu d'Auvergne (10 min de cuisson)	6.00€
Vacherin monté minute	6.00€
Soupe de pêches à la menthe	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.*

Tous nos plats sont faits maison



Prix nets, service compris  
Boisson non comprise



Hôtel-Restaurant  
Le Central

## Menu du Central

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

*ou*

Emulsion de rattes au hareng fumé et son œuf bio parfait

---

---

Porc des Combrailles confit

*ou*

Suggestion du moment

---

---

Desserts aux choix

**Entrée, plat, fromages ou dessert : 24.00€**

**Entrée, plat, fromage et dessert : 27.00€**



Prix nets, service compris  
Boisson non comprise



Hôtel - Restaurant  
Le Central

## Menu Tradition

Tomates multicolores " des Sources" , pesto maison et Mozzarella di Bufala  
*ou*

Fraîcheur de fenouil au tourteau et sorbet piment d'Espelette

*ou*

Foie gras de canard aux épices douces

---

---

Epaule d'agneau confite à la sarriette

*ou*

Poisson du moment

*ou*

Mi-cuit de Côte de bœuf, façon carpaccio , béarnaise maison

---

---

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

Prix nets, service compris  
Boisson non comprise



Hôtel-Restaurant  
Le Central

**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

Prix nets, service compris  
Boisson non comprise

