



### **Entrées**

Quenelle de haddock , sauce nantua au safran des Pierres Jaumatres	14,00€
Magret de canard fumé, pickles et betteraves rouges	16.00€
Entrée du moment	16.00€
Gambas pannées à l'orientale	18.00€
Foie gras de canard du moment	20.00€

### **Poissons et crustacés**

Dos de cabillaud demi sel façon aïoli	20.00€
Poisson du moment	26.00€

### **Viandes**

Suggestion du moment	20,00€
Pluma d'Iberico Bellota	28.00€
Faux filet d'agneau au romarin	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 pomme du Limousin à la vanille	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



## Menu du Central

Magret de canard fumé, pickles et betteraves rouges

ou

Quenelle de haddock , sauce nantua au safran des Pierres Jaumatres

---

Suggestion du moment

ou

Dos de cabillaud demi-sel façon aioli

---

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

Gambas pannées à l'orientale

ou

Foie gras de canard du moment

---

Pluma d'Iberico Bellota

ou

Poisson du moment

ou

Faux filet d'agneau au romarin

---

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



## 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