

Hôtel-Restaurant  
Le Central

**Entrées**

Œuf bio "cocotte" façon meurette	9.00€
Fondant de chèvre frais de la Ferme de Bauges, crème de poivrons	10.00€
Thon mi-cuit en chapelure d'herbes fraîches	15.00€
Croustillant de gambas, sauce chili à l'abricot	16.00€
Suggestion du moment	<i>Tarif selon cours du marché</i>

**Poissons et crustacés**

Confit de saumon à l'huile d'orange, émulsion de crustacés	18.00€
Poisson du moment	24.00€

**Viandes**

Croustillant et fondant de poitrine de porc fermier des Combrailles au fenouil	18.00€
Dodine de suprême de volaille label rouge d'Auvergne aux morilles	24.00€
Pluma d'Iberico Bellota au piment d'Espelette et légumes du soleil	24.00€

**Fromages**

Assiette de fromages affinés	5€
------------------------------	----

**Desserts**

Moelleux au chocolat et bleu d'Auvergne (15min de cuisson)	6€
Vacherin monté minute	6€
Soupe de fraises glace barpapapa	6€
Crème brûlée au Safran des Pierres Jaumatres	6€
Dessert du moment	6€

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

Œuf bio "cocotte" façon meurette  
ou  
Fondant de chèvre frais de la Ferme de Bauges, crème de poivrons

---

Confit de saumon à l'huile d'orange, émulsion de crustacés  
ou  
Croustillant et fondant de poitrine de porc fermier des Combrailles au fenouil

---

Desserts aux choix

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

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



Tous nos plats sont faits maison

Prix nets, service compris  
Boisson non comprise

Hôtel - Restaurant  
Le Central

**Menu Tradition**

Suggestion du moment

ou

Thon mi-cuit en chapelure d'herbes fraîches

ou

Croustillant de gambas, sauce chili à l'abricot

---

---

Dodine de suprême de volaille label rouge d'Auvergne aux morilles

ou

Poisson du moment

ou

Pluma d'Iberico Bellota au piment d'Espelette et légumes du soleil

---

---

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



Hôtel-Restaurant  
Le Central

**Formule du midi 15.00€**  
*boisson non comprise*  
*Sauf samedi, dimanche et jours fériés*

Entrée  
+  
Plat  
+  
Dessert

Entrée/Plat ou Plat/Dessert  
+  
un verre de vin ou ½ eau minérale  
+  
café

**Entrée du jour : 6.00€**  
**Plat du jour : 9.00€**  
**Dessert du jour : 4.00€**



**Menu Enfant**

**7.00€**

*Ici vous trouverez tout le confort pour vos enfants*

Poisson du moment  
*ou*  
Steak haché

---

Glace

Tous nos plats sont faits maison

Prix nets, service compris  
Boisson non comprise

