



Nos plats à emporter pour les fêtes de fin d'année 2018

Velouté de saison (châtaignes, potimarron, cèpes.) : 5.00€ la part

Cassolette d'escargots à la forestière : 7.00€ la part

Saumon fumé par nos soins : 8.00€ la part

Gratin de queues d'écrevisses au safran des Pierres Jaumâtres : 9.00€ la part

*Foie gras de canard mi-cuit au Maury : 110.00 €/kg



Turbot et sa sauce Champagne : 12.00€ la part

Suprême de faisan aux morilles et vin jaune : 12.00€ la part

Caille farcie au foie gras: 12.00€ la part

*Blanquette de ris de veau (origine France) à l'ancienne : 15.00€ la part

Dos de chevreuil sauvage, jus corsé aux myrtilles du Trimoulet : 15.00€ la part

Volaille entière rôtie de la ferme de la Nouzière : tarif à confirmer

*Demi homard ou homard entier : nous consulter pour les tarifs

Tous nos plats comprennent un accompagnement.



**Ces suggestions sont proposées à titre indicatif,
pour toute demande spéciale, n'hésitez pas à nous contacter.
Le Chef travaillant exclusivement des produits frais, le prix des plats suivis
d'un * peut évoluer en fonction du cours du marché.**

**Hôtel Restaurant Le Central - 4 rue du onze novembre - 23600 Boussac -
05 55 65 00 11- contact@hotelcentral-creuse.com**



Nos plats à emporter pour les fêtes de fin d'année 2018

Velouté de saison (châtaignes, potimarron, cèpes.) : 5.00€ la part

Cassolette d'escargots à la forestière : 7.00€ la part

Saumon fumé par nos soins : 8.00€ la part

Gratin de queues d'écrevisses au safran des Pierres Jaumâtres : 9.00€ la part

*Foie gras de canard mi-cuit au Maury : 110.00 €/kg



Turbot et sa sauce Champagne : 12.00€ la part

Suprême de faisan aux morilles et vin jaune : 12.00€ la part

Caille farcie au foie gras: 12.00€ la part

*Blanquette de ris de veau (origine France) à l'ancienne : 15.00€ la part

Dos de chevreuil sauvage, jus corsé aux myrtilles du Trimoulet : 15.00€ la part

Volaille entière rôtie de la ferme de la Nouzière : tarif à confirmer

*Demi homard ou homard entier : nous consulter pour les tarifs

Tous nos plats comprennent un accompagnement.



**Ces suggestions sont proposées à titre indicatif,
pour toute demande spéciale, n'hésitez pas à nous contacter.
Le Chef travaillant exclusivement des produits frais, le prix des plats suivis
d'un * peut évoluer en fonction du cours du marché.**

**Hôtel Restaurant Le Central - 4 rue du onze novembre - 23600 Boussac -
05 55 65 00 11- contact@hotelcentral-creuse.com**