

Hôtel-Restaurant
Le Central

Entrées

Velouté du moment	8€
Crème brûlée de chèvre frais de la ferme de Bauges	9€
Tartinade de foies de volaille au vin d'Arbois	10€
Cassiolette d'escargots forestière	12€
Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette à l'huile de truffe	13€
Feuilleté de ris d'agneau et écrevisses	15€

Poissons et crustacés

Aïoli de morue demi-sel	16€
Poisson du moment	18€

Viandes

Crumble de joue de bœuf braisée <i>origine France</i>	18€
Souris d'agneau confite	16€
Pluma d'Iberico Bellota	24€
Carré de cerf rôti au romarin	24€

Fromages

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

Desserts

Moelleux au chocolat et bleu d'Auvergne (15min de cuisson)	6€
Carpaccio d'ananas, glace au melon	6€
Gratin de fruits de saison	6€
Croustillant au miel, pistaches et noisettes	6€
Millefeuille au miel	6€

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 fait maison

Prix nets, service compris
Boisson non comprise

Hôtel-Restaurant
Le Central

Menu du Central

Velouté du moment
Ou
Crème brûlée de chèvre frais de la ferme de Bauges
Ou
Tartinade de foies de volaille au vin d'Arbois

Aïoli de morue demi-sel
Ou
Crumble de joue de bœuf braisée
Ou
Souris d'agneau confite

Desserts au choix

Entrée, plat, fromages ou dessert : 24.00€

Entrée, plat, fromage et dessert : 27.00€

Tous nos plats sont fait maison

Prix nets, service compris
Boisson non comprise



Menu Tradition

Cassolette d'escargots forestière
Ou
Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette à l'huile de truffe
Ou
Feuilleté de ris d'agneau et écrevisses

Pluma d'Iberico Bellota
Ou
Carré de cerf rôti au romarin
Ou
Poisson du moment

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 fait 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€

Poisson du moment
ou
Steak haché

Glace

Tous nos plats sont fait maison

