

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€
Asperges blanches, mousseline légère au safran des Pierres Jaumâtres	11.00€
Marbré de foie gras de canard	15.00€
Thon mi-cuit en chapelure d'herbes fraîches	15.00€

Poissons et crustacés

Confit de saumon sauvage à l'huile d'orange, émulsion de crustacés	16.00€
Filet de bar beurre blanc aux agrumes	24.00€

Viandes

Poitrine de porc fermier des Combrailles en croustillant et fondant au fenouil	16.00€
Dodine de suprême de volaille label rouge d'Auvergne aux morilles	20.00€
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€
Millefeuille au miel	6€
Chartreuse de pommes	6€
Poire pochée au vin rouge	6€
Cheese cake au citron vert	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.

Tous nos plats sont faits maison

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 sauvage à l'huile d'orange, émulsion de crustacés
ou
Poitrine de porc fermier des Combrailles en croustillant et fondant 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



Menu Tradition

Asperges blanches, mousseline légère au safran des Pierres Jaumâtres
ou
Marbré de foie gras de canard
ou
Thon mi-cuit en chapelure d'herbes fraîches

Dodine de suprême de volaille label rouge d'Auvergne aux morilles
ou
Filet de bar beurre blanc aux agrumes
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

Prix nets, service compris
Boisson non comprise



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

