

Hôtel-Restaurant  
Le Central

### Entrées

Terrine de lapin de garennes à l'ancienne	10.00€
Cassolette de Saint Alpinien et jambon d'Auvergne (10min d'attente)	10.00€
Mousseline de légumes et filets de maquereaux à l'escabèche et ses pickles	14.00€
Croustillant des bois façon Rossini	17.00€
Velouté de courges bio de La Grand Jupille et Saint Jacques juste saisies	17.00€

### Poissons et crustacés

Dos de cabillaud demi-sel et aioli	18.00€
------------------------------------	--------

### Viandes

Filet de canette au nougat et concassé de pistaches torréfiées	20.00€
Pluma d'Iberico Bellota	24.00€
Ris de veau braisés à la bière Feliz de Felletin	25.00€
Carré d'agneau de nos régions rôti au romarin	25.00€
Entrecôte pour deux personnes (environ 450g)	50.00€

### Fromages

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

### Desserts

Moelleux au chocolat et bleu d'Auvergne (15min de cuisson)	6€
Vacherin monté minute	6€
Carrot cake, crème anglaise à la fève de tonka	6€
Millefeuille à la crème de marron	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**

Terrine de lapin de garennes à l'ancienne

*ou*

Cassolette de Saint Alpinien et jambon d'Auvergne (10min d'attente)

---

Filet de canette au nougat et concassé de pistaches torréfiées

*ou*

Dos de cabillaud demi-sel et aioli

---

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



**Menu Tradition**

Mousseline de légumes et filets de maquereaux à l'escabèche et ses pickles

*ou*

Croustillant des bois façon Rossini

*ou*

Velouté de courges bio de La Grand Jupille et Saint Jacques juste saisies

---

---

Pluma d'Iberico Bellota

*ou*

Ris de veau braisés à la bière Feliz de Felletin

*ou*

Carré d'agneau de nos régions rôti 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

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

