

Hôtel-Restaurant
Le Central

Entrées

| | |
|---|--------|
| Panna cotta de chèvre frais de la ferme de Bauges (<i>Treignat</i>), coulis de poivrons | 10.00€ |
| Œuf bio parfait, chips de lard des Combrailles | 12.00€ |
| Belles asperges blanches, mousseline au Safran des Pierres Jaumâtres | 16.00€ |
| Cromesquis d'escargots de la ferme de la Spirale (<i>Genouillac</i>) | 18.00€ |
| Salade du Printemps | 18.00€ |

Poissons et crustacés

| | |
|-------------------|--------|
| Poisson du moment | 26.00€ |
|-------------------|--------|

Viandes

| | |
|---|------------------------|
| Porc du Limousin confit et son jus corsé | 18.00€ |
| Suggestion du moment | entre 18.00€ et 20.00€ |
| Pluma d'Iberico Bellota | 24.00€ |
| Filet mignon de veau de nos région aux morilles | 26.00€ |

Fromages

| | |
|------------------------------|-------|
| Assiette de fromages affinés | 5.00€ |
|------------------------------|-------|

Desserts

| | |
|--|-------|
| Moelleux au chocolat et bleu d'Auvergne (10min de cuisson) | 6.00€ |
| Vacherin monté minute | 6.00€ |
| Carrot cake, crème anglaise à la fève de tonka | 6.00€ |
| Millefeuille à la crème de marron | 6.00€ |
| Dessert du moment | 6.00€ |

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

Panna cotta de chèvre frais de la ferme de Bauges (*Treignat*),
coulis de poivrons, sablé aux noisettes

ou

Œuf bio parfait, chips de lard des Combrailles

Porc du Limousin confit et son jus corsé

ou

Suggestion du moment

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

Belles asperges blanches, mousseline au Safran des Pierres Jaumâtres

ou

Cromesquis d'escargots de la ferme de la Spirale (*Genouillac*)

ou

Salade du Printemps

Pluma d'Iberico Bellota

ou

Poisson du moment

ou

Filet mignon de veau de nos région aux morilles

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



Formule Déjeuner
valable du mardi au vendredi midi

Entrée, plat, dessert : 15.00€

Entrée/Plat ou Plat/dessert + 1 verre de vin ou 1/2 eau minérale + 1 café : 15.00€

Entrée du jour : 6.00€

Plat du jour : 9.00€

Dessert du jour : 4.00€

Menu Enfant

8.00€

Ici vous trouverez tout le confort pour vos enfants



Steak haché
ou
Plat de la carte en portion réduite

Dessert

Tous nos plats sont faits maison

