

# Au fil des Saisons "Dans l'Esprit Blanc"

## Au Menu avec Choix

1 Entrée + 1 Plat + Dessert	39€
1 Entrée + 1 Interplat + 1 Plat + Dessert	59€

A la carte

### Salade Caesar

*Bouquet de Romaine, Sucrine Mimosa, petits Croûtons, Parmesan  
et Vinaigrette Caesar*

Nature ..... 12€

Avec Suprême de Volaille .... 14€

**Pâté Bourgeois** marbré de Foie gras, Chutney d'Agrumes 21€

**Soupe de Châtaigne** à l'émulsion de Foie Gras 17€

Fantaisie de **Saumon Gravlax** et Avocat,  
une Aigrette aux Condiments 18€



Interplat

**Les Escargots de Bourgogne** « Vert Pré » à l'Ail rose 16€

Des **St Jacques** rôties au Curcuma et Soja, Bouquet Forestier 29€

**Cuisses de Grenouilles** fraîches sautées « Comme en Dombes »  
au Menu (6 pièces)  
à la carte (10 pièces) ..... 33€



Le **Bar** dans une nage d'Aromates et d'Herbes au Chardonnay 28€

Escalope de **Foie de Veau** au Vinaigre de Xérès,  
Florentine d'Épinards Ail-Muscade 28€

**Tajine de Joue de Veau** à l'Aubergine confite et Épices douces 25€

Le **Tournedos Charolais** (France), Beurre Vigneron, Frites fraîches 29€



Tous les Desserts au choix dans le menu

# ***Le plus simple du Meilleur des Viandes***

*Nous avons recherché pour vous un choix de viandes et de découpes de différentes origines et parmi les plus goûteuses au Monde.*

*Tous nos plats sont servis avec un accompagnement et une sauce au choix*

<b>Tartare « Spécial Centre »</b> , (France) ≈ 200 g <u>Cru ou Cuit</u>	<b>21€</b>
<b>« Le Tigre qui pleure »</b> de Bœuf Black Angus mariné aux aromates et Soja (États-Unis) ≈ 180 g	<b>31€</b>
La délicieuse <b>Bavette</b> de Bœuf Japonais Race Wagyu – Aus Kobé Gold (Australie) ≈ 180 g	<b>41€</b>
L’ <b>Onglet de Bœuf « Hereford »</b> (Irlande) ≈ 200 g	<b>27€</b>
<b>Côte de Veau fermier</b> (France) ≈ 400 g mijotée aux petits Oignons	<b>33€</b>
<b>Souris d'Agneau</b> , Jus à la Sarriette	<b>26€</b>

## ***Une Envie de Burger***

*Viande de Bœuf français, au Comté ou au Cheddar et Bacon sur demande  
Pain Artisanal servi avec des Frites fraîches maison*

<b>« Le Gourmand »</b> ≈ 180 g	<b>21€</b>
<b>« Petite Faim »</b> ≈ 140 g ( <u>jusqu'à 10 ans</u> )	<b>15€</b>

## ***Les Accompagnements pour vos Viandes***

*(Pour tout accompagnement supplémentaire : 4€)*

Cœur de Sucrine à la Vinaigrette d'Herbes	Riz Pilaf
Frites fraîches	Purée de Pommes Agata
Macaroni à la Crème de Comté	Bouquet Forestier
Florentine d'Épinards Ail-Muscade	

## ***Les Sauces Maison***

### **Sauces Froides**

Tigre qui pleure  
La Classique Tartare

### **Sauces Chaudes**

Échalote Vin rouge  
Poivre de Penja  
Béarnaise  
Vin Jaune aux Morilles (+8€)

## ***Entre Bresse et Dombes***

**Cuisses de Grenouilles** fraîches  
sautées « Comme en Dombes »  
(9 pièces)



L'Emblématique **Volaille de Bresse** au Vin jaune  
avec des Morilles **+8€**



Assiette de **Fromages**



Choix des **Desserts** à la Carte

**59€**

Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC** pour **LE CENTRE**  
Directeur d'exploitation : **Vincent MICHEL**,  
assisté de **Sébastien BLASER** et **Thomas PODEVIN**  
Chef de Cuisine : **David COLLIAUX**

Notre engagement et notre plaisir : cuisiner pour vous des produits frais de qualité, vous garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire dans la transparence de nos équipements modernes et la formation continue de nos équipes.

**Pour ne pas couper le fil de l'amitié nos Couteaux Opinel sont proposés à la vente.**

Prix taxes et service compris – Le Centre By Georges – Hiver 2019

***L'Ardoise du Marché***  
*Sauf samedi, dimanche et jours fériés*

**Formule Midi Express**

**20€**

Entrée du jour + Plat du Jour

**ou**

Plat du jour + Dessert du Jour

**ou 27€ avec au choix**

un Verre de Vin ou 1/2 Minérale ou Bière Pression

**+**

un Café

**Le Plat du Jour**

**18€ au déjeuner et 20€ au dîner**

**Menu du Marché**

**24€ au déjeuner et 26€ au dîner**

Entrée du jour

**+**

Plat du jour

**+**

Dessert du jour

***Nous tenons à la disponibilité de la clientèle la traçabilité de nos viandes Bovines,  
ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts***

***Nous vous accueillons tous les jours tardivement.***

***Nous informons notre aimable clientèle que  
nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV.***