

En Apéritif nous vous recommandons...
LE ROYAL VONNAS 9 €

La Carte

**Soupe glacée de champignons blancs au jus de coquillages,
mouillette croustillante frottée à l'ail 10 €**

**La Frisée aux lardons et petits croûtons
sur une rémoulade de Maquereau 10 €**

Fraîcheur de Saumon saumuré à la coriandre fraîche 14 €

Le Classique Melon au Jambon Serrano 16 €

**Fin ragoût d'Escargots de Bourgogne
aux herbes de notre Potager 16 €**

Foie Gras de Canard et fine gelée au Muscat 18 €

Traditionnel Pâté en croûte Maison marbré de Foie Gras 19 €



Gâteau de Foie Blond « Financière » 16 €

Quenelle de Brochet Homardine 18 €

**Printanière de cabillaud,
beurre battu au curcuma et piment d'Espelette 24 €**

**Filet de Sandre de Saône au gingembre et Pinot Rouge,
Polenta moelleuse au poivron doux 26 €**

**Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « comme en Dombes » 27 €
(en deux services)**



L'Andouillette de la Basse-cour en Meurette 19 €

**Escalope de Foie de Veau « Label Rouge » au Vinaigre de Xeres,
mousseline de carottes au cumin 25 €**

**La Belle Entrecôte Charolaise
« En direct des Halles de Lyon Maurice Trollet », pommes grenailles 27 €**

Poulet de Bresse à la crème « Mère Blanc », riz Basmati 28 €

**Le Poulet de Bresse rôti à la broche
avec une onctueuse pomme purée et une salade de Mesclun 28 €**

Terre & Mer*

La Frisée aux lardons et petits croûtons
sur une rémoulade de Maquereau

ou

Fraîcheur de Saumon saumuré à la coriandre fraîche

---❧❧---

Printanière de cabillaud, beurre battu au curcuma et piment d'Espelette

ou

L'andouillette de la Basse-cour en Meurette

ou

Escalope de Foie de Veau « *Label Rouge* » au Vinaigre de Xeres,
mousseline de carottes au cumin

Fromages OU le Choix des Desserts

32 €

Fromages ET le Choix des Desserts

35 €

Menu Tradition

Foie Gras de Canard et fine gelée au Muscat

ou

Fraîcheur de Saumon saumuré à la coriandre fraîche

ou

La Frisée aux lardons et petits croûtons
sur une rémoulade de Maquereau

ou

Traditionnel Pâté en croûte Maison marbré de Foie Gras

---❧❧---

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « comme en Dombes »

ou

Fin ragoût d'Escargots de Bourgogne aux Herbes de notre Potager

ou

Quenelle de Brochet Homardine

ou

Gâteau de Foie Blond « Financière »

---❧❧---

Poulet de Bresse à la crème « *Mère Blanc* », riz Basmati

ou

Le Poulet de Bresse rôti à la broche avec une onctueuse pomme purée

---❧❧---

Fromages

---❧❧---

Le Choix des Desserts

52 €

* Servi tous les jours sauf au déjeuner les Dimanches et jours fériés

Menu Enfant

(jusqu'à 10 ans)

Un Poisson ou un Parmentier Bressan
et un Dessert

14 €

Selon l'ardoise du Jour

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Le Plat du Jour 15 €

Midi Express 22 €

Entrée du jour et Plat du Jour

ou

Plat du jour et Dessert du Jour

+

Un Verre de Vin ou 1/2 Minérale

+

un Café

Au Fil des Jours

Au déjeuner 22 €

Entrée du jour

+

Plat du jour

+

Fromage ou Dessert du jour

La volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels. Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner

Notre offre se renouvelle au fil des saisons

Responsable de Salle : Guillaume MITHIEUX

Chef de Cuisine : Sébastien FICHANT

Prix taxes et service compris – Ancienne Auberge – Juin 2010