

INVITATION GOURMAN

PREMIÈRE ASSIETTE

FOIE GRAS DE CANARD EN ÉCORCE D'ÉPICES, UN CHUTNEY FIGUE-TOMATE À LA CARDAMOME, QUARTIER DE PAMPLEMOUSSE ROSE CONFIT	52 €
CHARTREUSE D'ASPERGES AU TOURTEAU ET CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL	115 €
SOUPE SAUVAGE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU FENOUIL ANISÉ AUTOUR D'UN GÂTEAU VÉGÉTAL THYM-CITRON	55 €
FRAÎCHEUR DE HOMARD POTAGÈRE AUX TROIS SAVEURS CUIT MINUTE (PRÉVOIR 20 MN D'ATTENTE)	85 €
SUPRÊMES DE PIGEON ET CRABE EN GELÉE D'EAU DE MER, UN «VELOURS OCRE», DES LASAGNES D'AUBERGINE À LA MENTHE POIVRÉE, UNE HUILE CORAILLÉE	75 €
LA LANGOUSTINE, LE SOT-L'Y-LAISSE ET L'HUÎTRE DANS UNE NAGE MOUSSEUSE ET IODÉE AVEC FÈVES ET POIS	68 €
CRÊPES VONNASSIENNES AU SAUMON ET CAVIAR, BEURRE BATTU AUX ZESTES DE CITRON VERT	70 €
PÊLE-MÊLE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES À L'HERBE ROYALE ET PETIT TARTARE EN COQUE D'HUÎTRE CREUSE «GILLARDEAU»	62 €

DEUXIÈME ASSIETTE

ENVIE D'ÉCREVISSES EN DEUX SERVICES : UNE NAGE MULTICOLORE ACIDULÉE ET UN ONCTUEUX GRATIN «COMME L'AIMAIT MA MÈRE»	75 €
ÉCLATÉ DE HOMARD CONFIT AU VIN JAUNE, DE FINES RAVIOLES À L'OSEILLE ET UNE PARURE SYLVESTRE	95 €
MINUTE DE BAR NAPPÉE D'UNE MARINIÈRE À L'HUILE VIERGE ET AU CHARDONNAY RELEVÉE D'UN MEDLEY D'AROMATES ET D'HERBES	65 €
AIGUILLETES DE SAINT-PIERRE CUITES EN SAUMURADE SOUS UN VOILE DE LARD FONDANT, SERVIES DANS UNE ESSENCE MARINE À L'ÉCHALOTE GRISE ET À LA SYRAH, QUELQUES ARTICHAUTS «POIVRADE»	85 €
TENDRE PIÈCE DE VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE EN DORDOGNE, LE RIS DORÉ ET UN MÉLI-MÉLO DU POTAGER, LE JUS NOURRI DE PISTOU, ROQUETTE ET CITRONNELLE	82 €
LA VOLAILLE DE BRESSE SAUCE FOIE GRAS, AVEC UNE ROYALE DE FOIE BLOND À L'ARTICHAUT, UNE GAUFRETTE D'AIL DOUX, DES CRÊPES VONNASSIENNES	65 €
(PLAT CRÉÉ POUR LE DÎNER EN L'HONNEUR DES CHEFS D'ÉTATS ET DE GOUVERNEMENTS DU G7 À LYON - 27 JUIN 1996)	
FILET D'AGNEAU DE LAIT SERVI DANS UNE SAVOUREUSE MARINADE À L'HUILE VIERGE ET AUX HERBES DE NOTRE JARDIN, QUELQUES LÉGUMES DU SOLEIL	80 €
CRÊPES VONNASSIENNES	17 €

PLATS DE MÉMOIRE EN HOMMAGE À LA MÈRE BLANC ET SUR DEMANDE
LES CUISSÉS DE GRENOUILLES AU BEURRE NOISETTE ET PERSILLADE 48 €
(EN DEUX SERVICES)

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS 25 €

LES DESSERTS DE VONNAS 26 €

TROIS PETITES COMPOSITIONS DU JOUR ET VOTRE CHOIX PARMIS LA CARTE DE SAISON

DE AU FIL DES SAISONS

“SAVEURS EN FÊTE”

FOIE GRAS DE CANARD EN ÉCORCE D'ÉPICES,
UN CHUTNEY FIGUE-TOMATE À LA CARDAMOME,
QUARTIER DE PAMPLEMOUSSE ROSE CONFIT



LA LANGOUSTINE, LE SOT-L'Y-LAISSE ET L'HUÎTRE
DANS UNE NAGE MOUSSEUSE ET IODÉE AVEC FÈVES ET POIS



AIGUILLETES DE SAINT-PIERRE CUITE EN SAUMURADE
SOUS UN VOILE DE LARD FONDANT,
SERVIES DANS UNE ESSENCE MARINE
À L'ÉCHALOTE GRISE ET À LA SYRAH,
QUELQUES ARTICHAUTS «POIVRADE»



FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS



LES PRÉ-DESSERTS

PUIS

VOTRE CHOIX SUR LA CARTE DE SAISON

175 €

*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.*

NOS VIANDES BOVINES SONT GARANTIES D'ORIGINE FRANÇAISE

MENU POUR LES ENFANTS

(JUSQU'À 8 ANS)

UN POISSON OU UNE VIANDE
AVEC GARNITURE AU CHOIX, UN DESSERT

30 €

ESPRIT CLASSIQUE

MINUTE DE BAR NAPPÉE D'UNE MARINIÈRE
À L'HUILE VIERGE ET AU CHARDONNAY
RELEVÉE D'UN MEDLEY D'AROMATES ET D'HERBES



LA VOLAILLE DE BRESSE SAUCE FOIE GRAS,
AVEC UNE ROYALE DE FOIE BLOND À L'ARTICHAUT,
UNE GAUFRETTE D'AIL DOUX, DES CRÊPES VONNASSIENNES



FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS



LES PRÉ-DESSERTS

PUIS

VOTRE CHOIX PARI LES DESSERTS DE SAISON

120 €

IMAGES DE VONNAS

C'est l'Été...

SUPRÊMES DE PIGEON ET CRABE
EN GELÉE D'EAU DE MER, UN «VELOURS OCRE»,
DES LASAGNES D'AUBERGINE À LA MENTHE POIVRÉE,
UNE HUILE CORAILLÉE



PÊLE-MÊLE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES
À L'HERBE ROYALE ET PETIT TARTARE
EN COQUE D'HUÎTRE CREUSE «GILLARDEAU»



ÉCLATÉ DE HOMARD CONFIT AU VIN JAUNE,
DE FINES RAVIOLES À L'OSEILLE ET UNE PARURE SYLVESTRE



SAVEUR FRUITÉE ET GLACÉE «ROSE-AMER»



TENDRE PIÈCE DE VEAU
ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE EN DORDOGNE,
LE RIS DORÉ ET UN MÉLI-MÉLO DU POTAGER,
LE JUS NOURRI DE PISTOU, ROQUETTE ET CITRONNELLE



FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS



LES PRÉ-DESSERTS

PUIS

VOTRE CHOIX PARI LES DESSERTS DE SAISON

195 €