

INVITATION GOURMAN

CHARTREUSE DE TOURTEAU AU CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL 120 €

FOIE GRAS DE CANARD EN ÉCORCE D'ÉPICES,
UN CHUTNEY FIGUE-TOMATE À LA CARDAMOME, QUARTIER DE PAMPLEMOUSSE ROSE CONFIT 58 €

SOUPE DE HARICOTS BLANCS ET TRUFFES NOIRES 85 €

EMBROUILLADE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES AU BASILIC POURPRE,
CÉLERI GLACÉ AU SAFRAN ET GELÉE CITRONNELLE-GINGEMBRE 65 €

CRÊPES VONNASSIENNES AU SAUMON ET CAVIAR
BEURRE BATTU AUX ZESTES DE COMBAVA 75 €

LA LANGOUSTINE, LE SÔT-L'Y-LAISSE ET L'HUÎTRE, NAGE MOUSSEUSE ET IODÉE AVEC DES COCOS 70 €

UNE ENVIE DE HOMARD

FRAÎCHEUR DE HOMARD POTAGÈRE AUX TROIS SAVEURS CUIT MINUTE 95 €
(PRÉVOIR 20 MINUTES D'ATTENTE)

ÉCLATÉ DE HOMARD CONFIT AU VIN JAUNE, FINE RAVIOLE À L'OSEILLE ET PARURE SYLVESTRE 95 €

LE HOMARD SOUS UN VOILE DE LARD FONDANT BAINÉ D'UNE ESSENCE MARINE À LA SYRAH,
DÉCLINAISON VÉGÉTALE ET PETITS COQUILLAGES 95 €

MINUTE DE BAR NAPPÉE D'UNE MARINIÈRE À L'HUILE VIERGE ET AU CHARDONNAY
RELEVÉE D'UN MEDLEY D'AROMATES ET D'HERBES 70 €

LE DEMI PIGEON RÔTI SUR L'OS, UN VELOURS ÉCARLATE AU POIVRE NOIR,
GNOCCHI MËLLEUX AU POIVRON ROUGE ET MENDIANTS 80 €

LA BELLE PIÈCE D'ALOYAU DE BŒUF « WAGYU » ACCOMPAGNÉE D'UN BOUILLON CORSÉ,
COEURS DE CARDONS À LA TRUFFE ET LÉGUMES MULTICOLORES 125 €

BLANC DE POULARDE DE BRESSE AU CITRON CONFIT,
CHAMPIGNONS "BOUTONS", SUCRINE ET LÉGUMES RACINES 70 €

LA VOLAILLE DE BRESSE SAUCE FOIE GRAS AU CHAMPAGNE, AVEC UNE ROYALE DE FOIE BLOND À L'ARTICHAUT,
UNE GAUFRETTE D'AIL DOUX ET DES CRÊPES VONNASSIENNES 75 €
(DANS L'ESPRIT DU PLAT CRÉÉ POUR LE DÎNER EN L'HONNEUR DES CHEFS D'ÉTATS ET DE GOUVERNEMENTS DU G7 À LYON - 27 JUIN 1996)

LA POMME DE RIS DE VEAU DORÉE AU BEURRE DEMI-SEL,
UN TURBAN ARLEQUIN AUX QUEUES D'ÉCREVISSÉS ET DIAMANT NOIR 95 €

CRÊPES VONNASSIENNES 18 €

PLAT DE MÉMOIRE EN HOMMAGE À LA MÈRE BLANC

LES CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE 54 €
(EN DEUX SERVICES)

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS 27 €

LES DESSERTS DE VONNAS 32 €

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

Si vous le souhaitez, vous pouvez conserver un exemplaire de la carte des menus.

DE AU FIL DES SAISONS

IMAGES DE VONNAS

C'est l'Hiver...

SOUPE DE HARICOTS BLANCS ET TRUFFES NOIRES



DES NOIX DE ST JACQUES DANS UNE MARINIÈRE
À L'HUILE VIERGE ET AU CHARDONNAY
RELEVÉE D'UN MEDLEY D'HERBES



LE HOMARD SOUS UN VOILE DE LARD FONDANT
BAIGNÉ D'UNE ESSENCE MARINE À LA SYRAH,
DÉCLINAISON VÉGÉTALE ET PETITS COQUILLAGES



LA NOTE DIGESTIVE FRUITÉE ET ACIDULÉE



BLANC DE POULARDE DE BRESSE AU CITRON CONFIT,
CHAMPIGNONS "BOUTONS",
SUCRINE ET LÉGUMES RACINES

OU

LA POMME DE RIS DE VEAU DORÉE AU BEURRE DEMI-SEL,
UN TURBAN ARLEQUIN
AUX QUEUES D'ÉCREVISSES ET DIAMANT NOIR



FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS



LES PRÉ-DESSERTS

PUIS

VOTRE CHOIX PARI MI LES DESSERTS DE SAISON

220 €

*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.*

*NOTRE VIANDE BOVINE EST DE RACE WAGYU
DE MARQUE "AUSKOBE GOLD".
C'EST UNE VIANDE AVEC UN PERSILLÉ-MARBRÉ EXTRÊME
EN PROVENANCE D'AUSTRALIE.*

CLIN D'ŒIL GOURMAND

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,
NAGE MOUSSEUSE ET IODÉE AVEC DES COCOS



LE DEMI PIGEON RÔTI SUR L'OS,
UN VELOURS ÉCARLATE AU POIVRE NOIR,
GNOCCHI MCELLEUX AU POIVRON ROUGE ET MENDIANTS



LES PRÉ-DESSERTS

PUIS

VOTRE CHOIX PARI MI LES DESSERTS DE SAISON

130 €

"SAVEURS EN FÊTE" AVEC DES PLATS « SIGNATURE »

EMBROUILLADE DE CUISSES DE GRENOUILLES
AU BASILIC POURPRE, CÉLERI GLACÉ AU SAFRAN
ET GELÉE CITRONNELLE-GINGEMBRE



ÉCLATÉ DE HOMARD CONFIT AU VIN JAUNE,
FINE RAVIOLE À L'OSEILLE ET PARURE SYLVESTRE



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



FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS



LES PRÉ-DESSERTS

PUIS

VOTRE CHOIX PARI MI LES DESSERTS DE SAISON

180 €

MENU POUR LES ENFANTS (JUSQU'À 8 ANS)

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

30 €

PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS

CARTE HIVER 2011-2012