Printemps 2024

La **Truite** de la Source du Moulin de l'Etre au Safran de Bresse pimenté 80 €

Mariage d'un tendre **Oignon de Roscoff** avec la Cazette de Bourgogne
sur un Velours de Coriandre fraîche 80 €

Le **Tourteau** « Mer et Eau douce » une fine gelée aux Sucs de Crustacés
et le Caviar Oscietre légèrement fumé 110 €

Fragrance d'Automne pour le **Pigeon de Pierre-Eudes**
accompagné d'une croustillante Pastilla des Cuisses au goût profond 95 €

Le **Rouget Barbet** de nos côtes
dans une Essence marine anisée au Fenouil
et suc de Tomate d'Été d'Epeyssoles 95 €

Une florentine de **Merlan** et l'Asperge 1/2 Sel
aux accents singuliers du Jardin du Bois Blanc 95 €

Le **Homard** à la flamme et au Savagnin
Miso de Bourgogne et Harissa coraillé 130 €

Deux plats de Mémoire en version originale

La Fameuse **Crêpe Vonnassienne**
et la Truite Aindinoise au Caviar Oscietre Royal 120 €

L'Emblématique **Poularde de Bresse** « Elisa Blanc »
avec les Crêpes Vonnassiennes 110 €

Le Triptyque d'**Agneau de Lait** au Mendiant, Petits Pois au Lard de Panoufle et à l'Oseille 120 €

Le Suprême de **Poularde de Bresse** maturé et cuisiné dans une étonnante Marinade lactée 110 €

Le **Ris** doré, le Pied et la Fraise de Veau en chemise de Romaine,
le jus nourri d'une Pulpe embaumante 115 €

La **Côte de Veau** française sélection Didier Massot,
une Poire parée d'une fondue d'Oignon infusée d'Herbes odorantes *pour 2 personnes* 210 €

Notre **Volaille de Bresse cuite entière en croûte de sel** 360 €
*(sur commande la veille **pour 2 ou 4 personnes**)*

Les **Fromages** frais et affinés de nos Régions 35 €

Les **Desserts de Vonnas** - Éventail de petites douceurs
Votre choix dans la Carte des Desserts du moment
Mignardises et Chocolats 45 €

La Volaille de Bresse
bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP), 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.

Georges BLANC, Propriétaire, Chef de Cuisine, Meilleur Ouvrier de France
Fréderic BLANC, Olivier CHARDIGNY et Florent MARECHAU Chefs exécutifs
Gabriel LE QUANG, Chef Pâtissier, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie
Alain PICHON, Directeur de Salle et Camille BLANC, Chef Sommelier
et toutes leurs équipes vous souhaitent la Bienvenue à notre table

Prix Taxes et Service compris

Le Goût de nos Terroirs
où l'on aime cuisiner les Produits d'exception avec nos Sauces signatures

Le choix d'un menu s'impose à l'ensemble de la table

Images de Vonnas

3 petites notes apéritives du moment

La **Truite** de la Source du Moulin de l'Etre
au Safran de Bresse pimenté

Le **Rouget Barbet** de nos côtes
dans une Essence marine anisée au Fenouil
et suc de Tomate d'Été d'Epeyssoles

Le **Homard** à la flamme et au Savagnin
Miso de Bourgogne et Harissa coraillé

Le Suprême de **Poularde de Bresse**
maturé et cuisiné
dans une étonnante Marinade lactée

Le **Soufflé des Iles** au Citron vert
et Maracuja, Sorbet Rouge gorge

ou

Exquise délicatesse
d'un Feuille à Feuille **Café-Miel Muscovado**

Un Éventail de petites douceurs
fruitées et chocolatées

320 €

+210 € pour l'Accord Mets et Vins
ou +320 € pour l'Accord Mets et Vins Premium

Saveurs du Moment

3 petites notes apéritives du moment

Le **Tourteau** « Mer et Eau douce »
une fine gelée aux Sucs de Crustacés
et le Caviar Oscietre légèrement fumé

Fragrance d'Automne
pour le **Pigeon de Pierre-Eudes**
accompagné d'une croustillante
Pastilla des Cuisses au goût profond

Mariage d'un tendre **Oignon de Roscoff**
avec la Cazette de Bourgogne
sur un Velours de Coriandre fraîche

Une florentine de **Merlan** et l'Asperge 1/2 Sel
aux accents singuliers du Jardin du Bois Blanc

Le Triptyque d'**Agneau de Lait** au Mendiant,
Petits Pois au Lard de Panoufle
et à l'Oseille

Surprenante **Mangue**
masquée d'un Nectar d'Argousier
et voile de Poivre Vert

ou

« L'Idéal Vonnassien »
un fin Sablé de Gaudes de mon enfance
masqué d'un Chocolat intense lacté
à l'infusion de Vanille de Tahiti

Un Éventail de petites douceurs
fruitées et chocolatées

380 €

+250 € pour l'Accord Mets et Vins
ou +380 € pour l'Accord Mets et Vins Premium

Menu
« La Nature dans l'Assiette »
Couleurs et Saveurs selon nos Maraichers
(présenté séparément sur demande)

Menu **« Enfants gâtés »**
(jusqu'à 10 ans)
80 €

Concernant les allergènes contenus dans les plats, notre maître d'hôtel est à votre disposition.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.