

INVITATION GOURMAN

♫ CHARTREUSE DE TOURTEAU ET CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL	125 €
CLIN D'ŒIL À NOS ÉTANGS DE LA DOMBES DES « RANA ESCULENTA » DANS UNE CITRONNADE PERSILLÉE.....	90 €
LA TRUITE AINDINOISE DE LA SOURCE DU MOULIN DE L'ETRE AU SAFRAN DE BRESSE PIMENTÉ.....	85 €
♫ LES HUÎTRES GILLARDEAU « TERRE ET MER » AU CAVIAR.....	110 €
LE SOT-L'Y-LAISSE ET L' HUÎTRE CREUSE DANS UNE NAGE IODÉE.....	95 €
FRAÎCHEUR POTAGÈRE DE HOMARD BLEU (DE NOTRE VIVIER, CUIT À LA COMMANDE).....	120 €
LES RARES LANGOUSTINES VIVANTES « OR D'AZENAY » AUX HERBES DE NOTRE JARDIN.....	95 €
« LA NATURE DANS L'ASSIETTE », UNE NOTE VÉGÉTALE DU JOUR EN SUGGESTION.....	65 €



♫ LE ROUGET BARBET DE NOS CÔTES, COQUILLAGES ET FENOUIL CONFIT DANS UNE ESSENCE MARINE PARFUMÉE.....	85 €
♫ MULTICOLORE DE HOMARD BLEU AU SAVAGNIN TRILOGIE DE RAVIOLES EN ½ PORTION.....	75 €
VÉGÉTALES À L'AIL NOIR ET CANNELLONI ARLEQUIN CORAILLÉ ENTIER.....	120 €
LA BELLE POMME DE RIS DE VEAU DORÉ AU BEURRE DE BRESSE AOP, UNE PARURE ESTIVALE.....	110 €
LE PIGEON DE PIERRE-EUDES QUINTART ET LE FOIE GRAS DE CANARD, AVEC ARTICHAUT CAMUS ET VELOURS DE PRUNE AU TAMARIN.....	110 €

♫ L'EMBLÉMATIQUE POULARDE DE BRESSE « ELISA BLANC » AVEC LES CRÊPES VONNASSIENNES ET UNE ROYALE AUX SUCS DU CRUSTACÉ.....	95 €
CUITE ENTIÈRE EN CROÛTE DE SEL (SUR COMMANDE LA VEILLE POUR 2 À 4 PERSONNES).....	280 €

DEUX PLATS DE MÉMOIRE

<i>LE BAR DE LIGNE DANS UNE MARINIÈRE D'AROMATES ET D'HERBES (C.1974).....</i>	90 €
<i>LES CRÊPES VONNASSIENNES AU SAUMON BIO ET CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL (C.1979).....</i>	98 €

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOS RÉGIONS..... 30 €

LES DESSERTS DE VONNAS..... 40 €

PETITES COMPOSITIONS DU MOMENT - VOTRE CHOIX DANS LE CARNET DES DESSERTS DE SAISON

MERCI À NOS ACTEURS LOCAUX DU GOÛT

NOS PAINS ET VIENNOISERIES
BOULANGERIE FAMILIALE BLANC - VONNAS
LES ŒUFS DE LA FERME
CYRIL DEGLUAIRE - SAINT-CYR-SUR-MENTHON
LES ESCARGOTS
JEAN-LUC MARTIN - QUINCIEUX
LES GRENOUILLES
MAISON FENOUILLET - SAINT-NIZIER-SOUS-CHARLIEU
JEAN-MARC GEOFFRAY - CHASSIEU
LA TRUITE
MOULIN DE L'ETRE - POLLAT
LES PRODUITS DE LA MER ET DES ÉTANGS
GRANDGUILLAUME - NEUVILLE-SUR-SAÔNE
LES VOLAILLES DE BRESSE AOP
CHAPON BRESSAN - MONTREVEL-EN-BRESSE

LES PIGEONS
PIERRE-EUDES QUINTART - BAUDRIÈRES
LES NOTES VÉGÉTALES
GILLES BELIN - HURIGNY
LES JARDINS D'AUGUSTIN - CENVES
LE SAFRAN DE BRESSE
SYLVAIN PLAZIS - SAINT-MARTIN-LE-CHÂTEL
LES HUILES ET VINAIGRES
LIBELUILE D'ARMELLE FOATELI GREFFET - JAYAT
CRÈME ET BEURRE DE BRESSE AOP
LAITERIE D'ETREZ
LES FROMAGES
CHRISTOPHE CUINET, AFFINEUR - VILLARS-LES-DOBES

♫ PLAT SIGNATURE

GEORGES BLANC, PROPRIÉTAIRE, CHEF DE CUISINE, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE H.C
FRÉDÉRIC BLANC, OLIVIER CHARDIGNY ET FLORENT MARÉCHAU, CHEFS EXÉCUTIFS
ALAIN PICHON, DIRECTEUR DE SALLE ET CAMILLE BLANC, CHEF SOMMELIER

FABRICE SOMMIER, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE SOMMELIER
BENOIT CHARVET, CHAMPION DU MONDE DES DESSERTS GLACÉS 2018
ET TOUTES LEURS ÉQUIPES VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE À NOTRE TABLE.

DE AU FIL DES SAISONS

IMAGES DE VONNAS OÙ L'ON AIME CUISINER LES PRODUITS D'EXCEPTION

3 PETITES NOTES APÉRITIVES DU MOMENT



*LA **TRUITE** AINDINOISE DE LA SOURCE DU MOULIN DE L'ETRE AU SAFRAN DE BRESSE PIMENTÉ
OU

*LA RARE **LANGOUSTINE** VIVANTE « OR D'AZENAY » AUX HERBES DE NOTRE JARDIN
OU

*CLIN D'ŒIL À NOS ÉTANGS DE LA DOMBES
DES « **RANA ESCULENTA** » DANS UNE CITRONNADE PERSILLÉE



LE **ROUGET BARBET** DE NOS CÔTES, COQUILLAGES ET FENOUIL CONFIT DANS UNE ESSENCE MARINE PARFUMÉE



MULTICOLERE DE **HOMARD BLEU** AU **SAVAGNIN**,
TRILOGIE DE RAVIOLES VÉGÉTALES À L'AIL NOIR ET CANNELLONI ARLEQUIN CORAILLÉ



L'EMBLÉMATIQUE POULARDE DE BRESSE « ELISA BLANC »
AVEC LES CRÊPES VONNASSIENNES ET UNE ROYALE AUX SUCS DU CRUSTACÉ

OU

LA BELLE POMME DE **RIS DE VEAU** DORÉ AU BEURRE DE BRESSE AOP,
UNE PARURE ESTIVALE

OU

LE **PIGEON** DE PIERRE-EUDES QUINTART ET LE **FOIE GRAS** DE CANARD,
AVEC ARTICHAUT CAMUS ET VELOURS DE PRUNE AU TAMARIN



ÉVENTAIL DE PETITES DOUCEURS



LE TEMPS DES **FRAISES** DE MON ENFANCE AU LAIT DE COCO ET CITRON VERT
OU

DANS L'ESPRIT D'UN **SAINT HONORÉ**,
UNE VARIATION AGRUME-FRAMBOISE À LA VERVEINE ODORANTE

OU

LE **CHOCOLAT** AMER « GRAND CRU SÃO TOMÉ » ET UN GIANDUJA MARBRÉ AUX FRUITS DU MENDIANT

230 € EN 5 SERVICES (UN SEUL PLAT AU CHOIX PARI MI LES 3*)

OU

295 € LE MENU INTÉGRAL EN 7 SERVICES

MENU VÉGÉTARIEN

PRÉSENTÉ SÉPARÉMENT

170 € EN 5 SERVICES — 210 € EN 7 SERVICES

MENU POUR LES ENFANTS

(JUSQU'À 10 ANS)

PRÉSENTÉ SÉPARÉMENT

45 €

CHOIX DU MENU POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE À PARTIR DE 8 PERSONNES.
TOUT CHANGEMENT DANS LES MENUS PEUT OCCASIONNER UN SUPPLÉMENT.

CONCERNANT LES ALLERGÈNES CONTENUS DANS LES PLATS,
NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL EST À VOTRE DISPOSITION.

DANS L'IMAGINATION ET L'ÉLABORATION DES RECETTES,
GEORGES **BLANC** VEILLE CONTINUELLEMENT À PRIVILÉGIER LES
MÉTHODES DE CUISSONS APPROPRIÉES ET UN CHOIX D'ALIMENTS DE
QUALITÉ RESPECTANT LES PRINCIPES DE LA CUISINE DU BIEN-ÊTRE.

LA VOLAILLE DE BRESSE EST LA SEULE À BÉNÉFICIER 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.

PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS

CARTE ÉTÉ 2019

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