

# Invitation gourmande pour l'Automne

*Cette présentation des menus est à usage unique en raison des dispositions sanitaires.*

*Vous pouvez la conserver.*

La <b>Truite</b> de la Source du Moulin de l'Étre au Safran de Bresse pimenté	80 €
Le <b>Tourteau</b> « Mer et Eau douce » une fine gelée Caviar et Sucs de Crustacés	95 €
Clin d'œil à nos Étangs de la Dombes, des <b>Cuisses de Grenouilles</b> « <i>Rana Esculenta</i> » baignées d'un Velours vert odorant	90 €
~ ~ ~ ~	
Le <b>Rouget Barbet</b> de nos côtes et des Coquillages dans une Essence marine anisée au Fenouil confit	90 €
Aiguillette de <b>Saint Pierre</b> confite à la Verveine fraîche et Chèvre iodé en robe de Betterave rouge légèrement fumée	100 €
Multicolore de <b>Homard</b> Bleu au Savagnin Trilogie de Ravioles végétales à l'Ail noir et Cannelloni Arlequin coraillé	120 €

## *Deux plats de Mémoire en version originale*

La Fameuse <b>Crêpe Vonnassienne</b> et la Truite Aindinoise au Caviar Oscière Royal	115 €
Le <b>Bar</b> de petite Pêche dans une Marinière d'Aromates et d'Herbes de notre Jardin au Vin d'Azé	95 €

~ ~ ~ ~

Le Râble de <b>Lièvre</b> dans une Tourte marbrée de Foie Gras, une Poivrade à la Syrah et Condiments	110 €
Le <b>Ris</b> doré, le Pied et la Fraise de Veau dans une Feuille Romaine relevée d'un onctueux et surprenant Jus brun mêlé de Palourdes	95 €
La <b>Poularde de Bresse</b> au Château Chalon cuite en cocotte dans un Bouquet aromatique <i>pour 2 personnes</i>	190 €
La belle <b>Côte de Veau</b> « à la Noix » sélection de la Maison Trolliet, une Poire parée d'une fondue d'Oignon infusée d'Herbes odorantes <i>pour 2 personnes</i>	190 €
Notre emblématique <b>Volaille de Bresse cuite entière en croûte de sel</b> <i>(sur commande la veille pour 2 ou 4 personnes)</i>	295 €
~ ~ ~ ~	
Les <b>Fromages</b> frais et affinés de nos Régions	30 €
Les <b>Desserts de Vonnas</b> - Éventail de petites douceurs Votre choix dans la Carte des Desserts du moment Mignardises et Chocolats	40 €

### *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.*

Georges BLANC, Propriétaire, Chef de Cuisine, Meilleur Ouvrier de France H.C  
Frédéric BLANC, Olivier CHARDIGNY et Florent MARECHAU Chefs exécutifs  
Alain PICHON, Directeur de Salle et Camille BLANC, Chef Sommelier  
*et toutes leurs équipes vous souhaitent la Bienvenue à notre table*

*Concernant les allergènes contenus dans les plats, notre maître d'hôtel est à votre disposition.*

**Prix Taxes et Service compris**  
**CARTE AUTOMNE 2021**

## Le Goût de nos Terroirs

où l'on aime cuisiner les Produits d'exception avec nos Sauces signatures

### Images de Vonnas

3 petites notes apéritives du moment



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



Le **Rouget Barbet** de nos côtes  
et des Coquillages  
dans une Essence marine anisée  
au Fenouil confit



Multicolore 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 le Foie blond cuisiné  
dans un petit Farci



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



Un éventail de petites douceurs  
fruitées et chocolatées

240 €

**Menu en 6 services**

210 € L'Accord Mets et Vins

Menu

« **La Nature dans l'Assiette** »

Couleurs et Saveurs selon nos maraichers  
(présenté séparément sur demande)

Menu « **Enfants gâtés** »

(jusqu'à 10 ans)

45 €

### Saveurs du Moment

3 petites notes apéritives du moment



Le **Tourteau** « Mer et Eau douce »  
une fine gelée Caviar et Sucrs de Crustacés



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



Clin d'œil à nos Étangs de la Dombes,  
des **Cuisses de Grenouilles** « *Rana Esculenta* »  
baignées d'un Velours vert odorant



Le **Rouget Barbet**  
de nos côtes et des Coquillages  
dans une Essence marine anisée  
au Fenouil confit



Multicolore de **Homard** Bleu au Savagnin  
Trilogie de Ravioles végétales à l'Ail noir  
et Cannelloni Arlequin coraillé



Le Râble de **Lièvre**  
dans une Tourte marbrée de Foie Gras,  
une Poivrade à la Syrah et Condiments

ou

Aiguillette de **Saint Pierre** confite  
à la Verveine fraîche et Chèvre iodé  
en robe de Betterave rouge légèrement fumée



Un **Café glacé** à la Chartreuse verte  
sous une Opaline caramel

ou

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



Un éventail de petites douceurs  
fruitées et chocolatées

310 €

**Menu Intégral en 8 services**

250 € L'Accord Mets et Vins

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