

Invitation gourmande pour l'Été

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

Vous pouvez la conserver.

Notre emblématique **Volaille de Bresse cuite entière en croûte de sel** 280 €
(sur commande la veille pour 2 ou 4 personnes)

Les **Fromages** frais et affinés de nos Régions 30 €

Les **Desserts de Vonnas** Eventail de petites douceurs

Votre choix dans la Carte des desserts de moment

Mignardises et Chocolats 40 €

MERCI À NOS ACTEURS 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 - Polliat

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 – Baudrière

Les Notes Végétales

Gilles BELIN – Hurigny Le Jardin 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 - Etrez

Les Fromages

Christophe CUINET, Affineur - Villars-les-Dombes

La Volaille de Bresse

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.

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

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
Fabrice SOMMIER, Meilleur Ouvrier de France Sommelier
et toutes leurs équipes vous souhaitent la Bienvenue à notre table

Prix Taxes et Service compris

CARTE ETE 2020

Images de Vonnas

où l'on aime cuisiner les produits d'exception

Service
à la Carte

3 petites notes apéritives du moment



95 € ★ Le **Tourteau** « Mer et Eau douce »
une fine gelée iodée et Sucs de Crustacés



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



90 € ★ Les Cuisses de Grenouilles « **Rana Esculanta** »
dans une Citronnade odorante
en Clin d'œil à nos Etangs de la Dombes



90 € Le **Rouget Barbet** de nos côtes et des Coquillages
dans une Essence marine anisée au Fenouil confit



120 € Multicolore de **Homard** Bleu au Savagnin
Trilogie de Ravioles végétales à l'Ail noir
et Cannelloni Arlequin coraillé



95 € L'emblématique **Poularde de Bresse**
« Elisa Blanc » avec les Crêpes Vonnassiennes
et le Foie blond cuisiné dans un Oignon goûteux

ou

95 € Le **Pigeon** de Pierre-Eudes
dans une Tourte marbrée de Foie gras,
une Poivrade à la Syrah et Condiments

ou

95 € Le **Sandre** de « Val de Saône »
dans une Marinière d'Aromates au Chardonnay
Fleur de Courgette Zapallito de notre Jardin



40 € Un éventail de petites douceurs fruitées et chocolatées



Et votre choix dans la **Carte des Desserts**

295 € **Menu Intégral** en 7 services

230 € **Menu « Bord de Veyle »**
en 5 services

(un seul plat au choix parmi les 3 ★)

Notre Terroir a du Goût

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



Les Cuisses de Grenouilles
« **Rana Esculanta** »
dans une
Citronnade odorante
en Clin d'œil à nos Etangs
de la Dombes



L'emblématique

Poularde de Bresse

« Elisa Blanc »

avec les Crêpes Vonnassiennes
et le Foie blond cuisiné
dans un Oignon goûteux



« **L'Idéal Vonnassien** »

un fin sablé de Gaudes
de mon enfance
masqué d'un Chocolat intense
lacté à l'infusion de Vanille

195 €

Menu

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

Le Menu

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

45 €