

# Invitation gourmande pour le Printemps

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

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 Sucrs de Crustacés	95 €
La Belle <b>Langoustine</b> de Casier dans une Marinière d'Aromates et d'Herbes au Chardonnay, la Pince « façon Halicot »	90 €
~ ~ ~ ~	
Le <b>Rouget Barbet</b> de nos côtes et des Coquillages dans une Essence marine anisée au Fenouil confit	90 €
Printanière de <b>Turbot</b> « Pré Salé » en robe de Laitue de Mer dans un Bouillon iodé	95 €
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 €
L'Emblématique <b>Poularde de Bresse</b> « Elisa Blanc » avec les Crêpes Vonnassiennes et le Foie blond cuisiné dans un petit Farci	95 €

~ ~ ~ ~

Le <b>Pigeon</b> de Pierre-Eudes 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	95 €
La <b>Côte de Veau</b> française « à la Noix », une Poire parée d'une fondue d'Oignon infusée d'Herbes odorantes <i>pour 2 personnes</i>	190 €
Notre <b>Volaille de Bresse cuite entière en croûte de sel</b> <i>(sur commande la veille pour 2 ou 4 personnes)</i>	320 €
~ ~ ~ ~	
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*

Prix Taxes et Service compris  
**CARTE PRINTEMPS 2022**

## 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'Etre  
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



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



Pureté de la **Framboise et de l'Estragon**

dans une Crème d'Etrez  
glacée à la Vanille de Tahiti



**ou**  
« **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

280 €

+210 € pour l'Accord Mets et Vins

### Saveurs du Moment

3 petites notes apéritives du moment



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



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



La Belle **Langoustine** de Casier  
dans une Marinière d'Aromates  
et d'Herbes au Chardonnay,  
la Pince « façon Halicot »



Printanière de **Turbot** « Pré Salé »  
en robe de Laitue de Mer dans un Bouillon iodé



La **Poularde de Bresse**  
au Château-Chalon cuite en cocotte  
dans un Bouquet aromatique



**Délicate Composition**  
meringuée et glacée,  
Granité Chocolat-Café à la Chartreuse verte



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



Un éventail de petites douceurs  
fruitées et chocolatées

345 €

+250 € pour 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 €

*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.*

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