

Carte valable le samedi

## ***Pour Commencer***

La Salade « Place du Marché »

Bouquet de Mesclun et Endive Mimosa, Champignons blancs, Avocat et Chèvre frais du Mâconnais..... 15 €

Fraîcheur de Saumon saumuré au Gingembre, gel d'Agrumes et Coriandre..... 18 €

Le Poireau confit et le Haddock fumé relevés d'une Vinaigrette de Betterave rouge ..... 14 €

L'Œuf de la Ferme Deglulaire « en Meurette » comme en Bourgogne..... 15 €

Le Pâté Bourgeois en croûte « Ancienne Auberge », jus miroir à la Syrah..... 21 €

Le Foie gras de Canard mariné au Porto, Quartier de Pamplemousse rose confit ..... 21 €

Soupe de Moules de Bouchot au Safran ..... 15 €

Les Escargots « Vert-Pré » à l'Ail doux..... 16 €

Le rustique Gâteau Bressan aux Foies blonds..... 17 €

Les Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade « Comme en Dombes » en entrée ..... 20 €

## ***De Mer et d'Eau douce***

La Quenelle de Brochet Homardine, Riz Pilaf..... 23 €

Les Saint Jacques Forestières « Clin d'Œil d'Asie » ..... 29 €

Croustillant de Cabillaud sur une Lasagne d'Aubergine au Curry Rouge,  
un Velours Mimosa aux Herbes du Jardin ..... 24 €

Les Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade « Comme en Dombes » en plat..... 33 €

Carte valable le samedi

## **Une Envie de Bonne Viande...**

Escalope de Foie de Veau (France)  $\approx$  180 gr au Vinaigre de Xérès ..... 28 €

La Pièce de Bœuf « Or rouge » de Race Limousine (France) maturée environ 40 jours ..... 38 €

Entrecôte « Black Angus » (Kansas, USA)  $\approx$  220 gr..... 38 €

Différentes pièces d'Aloyau de Bœuf du Charolais-Terroir « LABEL ROUGE » (France) maturées entre 30 et 60 jours :

Cœur d'Entrecôte  $\approx$  250 gr ..... 34 €

Le Châteaubriand  $\approx$  250 gr ..... 38 €

### **Un accompagnement au choix (4€ demandé pour une garniture supplémentaire)**

Purée de Pomme de Terre « Agata » au Mascarpone

Riz Pilaf

Des Coquillettes, Crème et Comté

Florentine d'Épinards Ail-Muscade

Bouquet végétal du moment

Le Civet de Lièvre comme l'aimait « Elisa Blanc » (selon arrivage) ..... 26 €

## **L'emblématique Volaille de Bresse AOP**

À la crème selon « la Mère Blanc », Riz Pilaf ..... 29 €  
(Supplément pour Morilles 8 €)

Rôtie à la broche, Purée de Pomme de terre « Agata » au Mascarpone ..... 29 €



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison ». Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Établissement « Maître Restaurateur » depuis le 7 juillet 2015

Carte valable le samedi

## Image de Saison\*

La Salade « Place du Marché »

Bouquet de Mesclun et Endive Mimosa, Champignons blancs, Avocat et Chèvre frais du Mâconnais

OU

Soupe de Moules de Bouchot au Safran

OU

L'Œuf de la Ferme Deglulaire « en Meurette » comme en Bourgogne



Les Saint Jacques Forestières « Clin d'Œil d'Asie »

OU

Croustillant de Cabillaud sur une Lasagne d'Aubergine au Curry Rouge, un Velours Mimosa aux Herbes du Jardin

OU

Escalope de Foie de Veau (France) au vinaigre de Xérès, Florentine d'Épinards Ail-Muscade



Fromages OU le Choix des Desserts

**39 €**

Fromages ET le Choix des Desserts

**45 €**

\* Servi tous les jours sauf au déjeuner les Dimanches et jours fériés

## Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

**16 €**

*\*La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée. 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.*

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV.

**Nous vous recommandons la plus grande vigilance lorsque vous laissez votre vestiaire sur les porte-manteaux prévus à cet effet.**

*Nos différents pains sont élaborés et cuits sur place dans notre Boulangerie.*

**Certains Plats sont disponibles à emporter à la Boutique Gourmande**

**Prix Taxes et Service compris – Ancienne Auberge – Automne 2018**

Carte valable le samedi

## **Invitation Gourmande**

Fraîcheur de Saumon saumuré au Gingembre, gel d'Agrumes et Coriandre

**OU**

Le Foie gras de Canard mariné au Porto, Quartier de Pamplemousse rose confit

**OU**

Le Pâté Bourgeois en croûte « Ancienne Auberge », jus miroir à la Syrah



Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade « Comme en Dombes »

*(Supplément 7 €)*

**OU**

La Quenelle de Brochet Homardine

**OU**

Le rustique Gâteau Bressan aux Foies blonds

**OU**

Les Escargots « Vert-Pré » à l'Ail doux



L'emblématique Volaille de Bresse AOP :  
À la crème selon « la Mère Blanc », Riz Pilaf  
*(Supplément pour Morilles 8 €)*

**OU**

Rôtie à la broche,  
Purée de Pomme de Terre au Mascarpone



Fromages et le Choix des Desserts

**64 €**

**Carte imaginée et proposée par Georges BLANC pour l'Ancienne Auberge**

**Chefs de Cuisine Exécutifs : Olivier CHARDIGNY et Didier CHMIELEWSKI**

**Responsable de Salle : Ariane ARTHUR assistée de Margaux BOISSON**

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner.