




Pour Commencer

	La Salade « Place du Marché » version Printemps Bouquet de Mesclun, Sucrine, Tomate Cœur de Bœuf, Champignons blancs, Avocat et Chèvre du Mâconnais.....	15 €
	Des Asperges et une mousseline acidulée au Savagnin.....	18 €
	Le bel Artichaut « Croque au sel » avec une vinaigrette Aindinoise	15 €
	Fraîcheur de Saumon saumuré au Gingembre, gel d'Agrumes et Coriandre.....	18 €
	L'Œuf de Cyril « en Meurette » comme en Bourgogne	15 €
	Le Pâté en croûte « Ancienne Auberge », jus miroir à la Syrah.....	21 €
	Le Foie gras de Canard mariné au Porto, Pamplemousse rose confit.....	21 €
	Les Escargots « Vert-Pré » à l'Ail doux.....	16 €
	Le rustique Gâteau de Foie blond selon Elisa Blanc.....	17 €

De Mer et d'Eau douce

	La Quenelle de Brochet Homardine, Riz Pilaf.....	23 €
	Des Crevettes en marinade, des Conchiglioni farcis et un Beurre échaloté au Basilic	25 €
	Croustillant de Cabillaud sur une Lasagne d'Aubergine au Curry Rouge, un Velours Mimosa aux Herbes du Jardin	24 €
	Les Cuisses de Grenouilles fraîches en Persillade « Comme en Dombes »	
	<u>En Entrée</u>	20 €
	<u>En Plat</u>	33 €

Une Envie de Bonne Viande...

La Canette de la Dombes à l'Orange cuisinée comme autrefois	28 €
Le fameux Chou Bressan farci avec une sauce « Morilles ».....	24 €
Entrecôte « Black Angus » (Kansas, USA) ≈ 220 gr.....	38 €
Le fameux Cœur d'Entrecôte « Fleur de Bœuf » (France) maturé environ 35 jours ≈ 300 gr	45 €

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

Le Châteaubriand ≈ 250 gr.....	38 €
Cœur d'Entrecôte ≈ 250 gr	34 €

Un accompagnement au choix (Prévoir 5€ 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 Printanier

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

Image de Saison*

La Salade « Place du Marché » version Printemps

Bouquet de Mesclun, Sucrine, Tomate Cœur de Bœuf,
Champignons blancs, Avocat et Chèvre du Mâconnais

OU

Le bel Artichaut « Croque au sel »
avec une vinaigrette Aindinoise

OU

L'Œuf de Cyril « en Meurette »
comme en Bourgogne



Des Crevettes en marinade, des Conchiglioni farcis
et un Beurre échaloté au Basilic

OU

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

OU

Le fameux Chou Bressan farci
avec une sauce « Morilles »



Fromages **OU** le Choix des Desserts

39 €

Fromages **ET** le Choix des Desserts

45 €

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

16 €

Invitation Gourmande

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

OU

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

OU

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



Cuisses de Grenouilles fraîches
en Persillade « Comme en Dombes »
(Supplément 7 €)

OU

La Quenelle de Brochet Homardine

OU

Le rustique Gâteau de Foie blond selon Elisa Blanc

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 « Agata » au Mascarpone



Fromages et le Choix des Desserts

64 €

* Servi tous les jours sauf au déjeuner les Dimanches et jours fériés
Prix Taxes et Service compris – Ancienne Auberge – Printemps 2019

Carte du Samedi

Selon l'ardoise du Marché

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Midi Express 25 €

Amuse Bouche du jour

+

Entrée et Plat du Jour **OU** Plat du jour et Dessert du Jour

+

Un Verre de Vin ou Une Bouteille d'Eau minérale

+

un Café

Au Fil des Jours

Au déjeuner 25 €

Amuse Bouche du jour + Entrée du jour + Plat du jour (19 € si pris seul) + Fromage ou Dessert du jour

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

**Carte imaginée et proposée par Georges BLANC pour l'Ancienne Auberge
Chefs de Cuisine Exécutifs : Olivier CHARDIGNY et Arthur MENAHEM
Responsable de Salle : Ariane ARTHUR assistée de Margaux BOISSON**

*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.