

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 €

L'Œuf de Cyril « 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 €

Un goûteux Fondant de Pied de Porc et un Chutney Pomme-Noisette ..... 15 €

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

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

Le rustique Gâteau Bressan au Foie blond..... 17 €

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

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

Des St Jacques et des Châtaignes confites, Beurre battu à l'Échalote grise légèrement épicé ..... 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 Entrée ..... 20 €

En Plat..... 33 €

Carte valable le Samedi

## Une Envie de Bonne Viande...

Le fameux Chou Bressan farci au Maigre, une sauce « Morilles » au Savagnin..... 24 €

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

Entrecôte « Black Angus » (Kansas, USA) ≈ 220 gr..... 38 €

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

Cœur d'Entrecôte ≈ 250 gr ..... 34 €

Le Châteaubriand ≈ 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

Châtaignes confites

Bouquet végétal du moment

## 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 Cyril « en Meurette » comme en Bourgogne



Des Saint Jacques et des Châtaignes confites, Beurre battu à l'Échalote grise légèrement épicé

**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 au Maigre, une sauce « Morilles » au Savagnin



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 – Hiver 2019**

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 Arthur MENAHEM**

**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.