

NOTRE APÉRITIF **LE ROYAL VONNAS** IDÉAL POUR ACCOMPAGNER VOTRE AMUSE-BOUCHE... 12 €

## ENTRÉES

LE ROUGET BARBET DANS UNE GRECQUE AROMATIQUE DE LÉGUMES TENDRES .....	18 €
LE FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ AU PORTO, CONFIT D'AGRUMES.....	21 €
LE PÂTÉ EN CROÛTE « ANCIENNE AUBERGE », JUS MIROIR À LA SYRAH .....	21 €
DES ESCARGOTS DE JEAN-LUC MARTIN AUX HERBES ODORANTES ET À L'AIL DOUX.....	17 €

## PLATS

LE RUSTIQUE GÂTEAU DE FOIE BLOND SELON ELISA BLANC.....	18 €
LA QUENELLE DE BROCHET HOMARDINE, RIZ PILAF .....	24 €
LIEU JAUNE EN CUISSON DOUCE, FONDUE D'ENDIVES ET CHÂTAIGNES AU MEDLEY D'ÉPICES .....	26 €

## NOS PLATS EMBLÉMATIQUES

DES CUISSSES DE GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILLADE « COMME EN DOMBES » EN ENTRÉE .....	22 €	OU	EN PLAT .....	34 €
LA VOLAILLE DE BRESSE AOP* À LA CRÈME SELON « LA MÈRE BLANC », RIZ PILAF (SUPPLÉMENT POUR MORILLES 8 €).....				30 €
OU RÔTIE À LA BROCHE, NOTRE PURÉE DE POMME DE TERRE « AGATA » .....				30 €

**MENU ENFANT** PRÉSENTÉ SÉPARÉMENT (JUSQU'À 10 ANS) ..... 16 €

NOUS VOUS ACCUEILLONS TOUS LES JOURS JUSQU'À 14H00 POUR LE DÉJEUNER ET 21H00 POUR LE DÎNER.



TOUS LES PLATS DE LA CARTE SONT « FAITS MAISON ». ILS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS EXCEPTÉ LES GLACES ET SORBETS.

UNE CARTE INDIQUANT LES ALLERGÈNES CONTENUS DANS LES PLATS EST À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE.

## INVITATION GOURMANDE

LE ROUGET BARBET DANS UNE GRECQUE AROMATIQUE DE LÉGUMES TENDRES

OU

LE FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ AU PORTO, CONFIT D'AGRUMES

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

DES ESCARGOTS DE JEAN-LUC MARTIN AUX HERBES ODORANTES ET À L'AIL DOUX



LA VOLAILLE DE BRESSE AOP :

À LA CRÈME SELON « LA MÈRE BLANC », RIZ PILAF (SUPPLÉMENT POUR MORILLES 8 €)

OU

RÔTIE À LA BROCHE, NOTRE PURÉE DE POMME DE TERRE « AGATA »



FROMAGES OU LE CHOIX DES DESSERTS

**66 €**

CARTE IMAGINÉE ET PROPOSÉE PAR **GEORGES BLANC** POUR L'ANCIENNE AUBERGE  
CHEFS DE CUISINE EXÉCUTIFS : **OLIVIER CHARDIGNY ET ARTHUR MENAHEM**  
RESPONSABLES DE SALLE : **ADELINE KAPRIELIAN ET ARIANE MARQUIS**

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.  
*PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS – ANCIENNE AUBERGE – AUTOMNE 2021*