



Mesdames, Messieurs,

*Avant de découvrir notre carte,
nous vous rappelons que vous devez
**porter le masque entre chaque plat et pour chacun
de vos déplacements***



Nous vous remercions pour votre compréhension.
L'équipe de l'Ancienne Auberge vous souhaite
un très bon appétit.

Notre apéritif LE ROYAL VONNAS idéal pour accompagner votre amuse-bouche..... 12 €

Entrées

Le Tataki de Thon au Mariage d'Épices, un Condiment pourpre au Tamarin.....	19 €
Le Foie gras de Canard mariné au Porto, confit d'Agrumes au Gamay.....	21 €
Le Pâté en croûte « Ancienne Auberge », jus miroir à la Syrah.....	21 €
Des Escargots aux Herbes du Jardin et à l'Ail doux	17 €

Plats

Le rustique Gâteau de Foie blond selon Elisa Blanc.....	18 €
La Quenelle de Brochet Homardine, Riz Pilaf.....	23 €
Des Coquilles St Jacques, des Moules de Bouchot au Safran et des « petits Riz » de Bresse	28 €

Nos Plats Emblématiques

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

En entrée 20 € **ou** En plat 33 €

La Volaille de Bresse AOP*

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

ou

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

Menu Enfant Présenté séparément (jusqu'à 10 ans) 16 €

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 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 faits par des Artisans de qualité.

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

**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.*

Invitation Gourmande

Le Tataki de Thon au Mariage d'Épices, un Condiment pourpre au Tamarin

OU

Le Foie gras de Canard mariné au Porto, confit d'Agrumes au Gamay

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 aux Herbes du Jardin 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, Purée de Pomme de Terre « Agata » au Mascarpone



Fromages et 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

Responsable de Salle : 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 2020