

Carte valable le dimanche

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

## Entrées

|   |      |
|---|------|
| Fraîcheur de Saumon saumuré au Gingembre, gel d'Agrumes et Coriandre .....        | 18 € |
| Le Foie gras de Canard mariné au Porto, Quartier de Pamplemousse rose confit..... | 21 € |
| Le Pâté Bourgeois en croûte « Ancienne Auberge », jus miroir à la Syrah.....      | 21 € |
| Les Escargots « Vert-Pré » à l'Ail doux .....                                     | 16 € |

## Plats

|  |      |
|--|------|
| Le rustique Gâteau Bressan au Foie blond .....   | 17 € |
| La Quenelle de Brochet Homardine, Riz Pilaf.....   | 23 € |
| Des St Jacques et des Châtaignes confites, Beurre battu à l'Échalote grise légèrement épicé..... | 29 € |

## Nos Plats Emblématiques

**Des Cuisses de Grenouilles fraîches sautées 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 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.



Établissement « Maître Restaurateur » depuis le 7 juillet 2015.

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.*

Carte valable le dimanche

## **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



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 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 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 – Hiver 2019*