

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, Pamplemousse rose confit	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 €
De belles Crevettes « Black Tiger » au Mariage d'Épices douces sur une Lasagne d'Aubergine confite au Sucs de Tomate de notre Potager	27 €

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 €

Carte du dimanche

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



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, 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

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 €