

Carte valable le Samedi

Pour Commencer

La Salade « Place du Marché » version estivale

Bouquet Mimosa de Mesclun, Sucrine, Tomate cœur de Bœuf, Champignons blancs marinés,

Avocat et Chèvre du Mâconnais 15 €

L'Artichaut Camus « Croque au sel » avec une vinaigrette Aindinoise 16 €

Le Caillé de Chèvre du Mâconnais « comme une Cerveille des Canuts »

et l'Œuf fermier aux Herbes et Tomates de notre Jardin d'Epeyssoles 15 €

La Truite « Arc-en-Ciel » confite en gelée d'Herbes odorantes Curry et Pesto 17 €

Le Tataki de Thon au Mariage d'Epices, un Condiment pourpre au Tamarin 19 €

L'Œuf de Cyril « en Meurette » comme en Bourgogne 15 €

Le Pâté en croûte « Ancienne Auberge », jus miroir à la Syrah 21 €

Le Foie gras de Canard mariné au Porto, confit d'Agrumes au Gamay 21 €

Des Escargots aux Herbes du Jardin et à l'Ail doux 17 €

Le rustique Gâteau de Foie blond selon Elisa Blanc 18 €

De Mer et d'Eau douce

La Quenelle de Brochet Homardine, Riz Pilaf 23 €

De belles Crevettes « Black Tiger » au Mariage d'Epices douces

sur une Lasagne d'Aubergine confite aux Sucs de Tomate de notre Potager 27 €

Le Cabillaud nacré dans un Velours ocre Citronnelle et Gingembre, Pommes fondantes 24 €

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

En Entrée 20 €

En Plat 33 €

Carte valable le Samedi

Une Envie de Bonne Viande...

Le Carré d'Agneau mariné et rôti à la Sarriette,
une Fondue de Piment rouge et d'Oignon jaune 28 €

Le fameux Chou Bressan farci (France) avec une sauce « Morilles »..... 24 €

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

Le fameux Cœur d'Entrecôte « Fleur de Bœuf » (France) maturé environ 35 jours ≈ 300 gr 45 €

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

Le Châteaubriand ≈ 250 gr..... 38 €

Cœur d'Entrecôte ≈ 250 gr 34 €

Un accompagnement au choix (Prévoir 5€ pour une garniture supplémentaire)

Purée de Pomme de terre « Agata » au Mascarpone

Riz Pilaf

Pommes de Terre « Grenailles »

Petits pois à la Française

Compotée de Légumes du Soleil

Lasagne d'Aubergine au Curry

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 excepté les Glaces et Sorbets faits par des Artisans de qualité.

Carte valable le Samedi

Image de Saison*

La Salade « Place du Marché » version estivale
Bouquet Mimosa de Mesclun, Sucrine, Tomate cœur de Bœuf, Champignons blancs marinés,
Avocat et Chèvre du Mâconnais

OU

La Truite « Arc-en-Ciel » confite en gelée d'Herbes odorantes Curry et Pesto

OU

L'Œuf de Cyril « en Meurette » comme en Bourgogne



Le Cabillaud nacré dans un Velours ocre Citronnelle et Gingembre, Pommes fondantes

OU

De belles Crevettes « Black Tiger » au Mariage d'Epices douces
sur une Lasagne d'Aubergine confite aux Sucrs de Tomate de notre Potager

OU

Le fameux Chou Bressan farci au Maigre (France), une sauce « Morilles »



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 – Été 2020

Carte valable le Samedi

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 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 de Foie blond selon Elisa Blanc

OU

Des Escargots aux Herbes du Jardin et 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

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-ARTHUR assistée de Margaux BOISSON

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner.