

POUR COMMENCER

LA SALADE « PLACE DU MARCHÉ » POUR L'AUTOMNE BOUQUET DE MESCLUN ET ENDIVE MIMOSA, JAMBON À L'OS, AVOCAT ET NOIX	16 €
LA TRUITE DE CHEZ NOUS EN PANNEQUET DE SAUMON FUMÉ MAISON, FINE AIGRELETTE AUX CONDIMENTS.....	17 €
LE POIREAU CONFIT SUR UNE RÉMOULADE DE HADDOCK.....	17 €
LE ROUGET BARBET DANS UNE GRECQUE AROMATIQUE DE LÉGUMES TENDRES	18 €
L'ŒUF DE CYRIL « EN MEURETTE » COMME EN BOURGOGNE	16 €
LE PÂTÉ EN CROÛTE « ANCIENNE AUBERGE », JUS MIROIR À LA SYRAH	21 €
LE FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ AU PORTO, CONFIT D'AGRUMES	21 €
LA FAMEUSE CROÛTE AUX MORILLES ET VIN JAUNE	22 €
DES ESCARGOTS DE JEAN-LUC MARTIN AUX HERBES ODORANTES ET À L'AIL DOUX	18 €
LE RUSTIQUE GÂTEAU DE FOIE BLOND SELON ELISA BLANC	18 €

DE MER ET D'EAU DOUCE

LA QUENELLE DE BROCHET HOMARDINE, RIZ PILAF	24 €
BERLINGO DE CRUSTACÉS DANS UN JUS DE BOUILLABAISSE « FAÇON AÏOLI ».....	28 €
LIEU JAUNE EN CUISSON DOUCE, FONDUE D'ENDIVES ET CHÂTAIGNES AU MEDLEY D'ÉPICES	26 €
LES CUISSES DE GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILLADE « COMME EN DOMBES »	
	<u>EN ENTRÉE</u> 22 €
	<u>EN PLAT</u> 34 €



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

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE...

LE SAVOUREUX PORMONIER BRESSAN (FRANCE) CHOU FARCI AU VERT.....	25 €
FRICASSÉE DE ROGNONS DE VEAU AU VIEUX MAURY, ROYALE DE CÉLERI À L'AIL DOUX	26 €
LA CÔTE DE VEAU (FRANCE) MIJOTÉE AUX CÉBETTES AVEC DES POMMES DE TERRE « GRENAILLES ».....	34 €
L'ENTRECÔTE « BLACK ANGUS » (KANSAS, USA) ≈ 220 GR.....	38 €
LE CŒUR D'ENTRECÔTE « FLEUR DE BŒUF » (FRANCE) MATURÉ ENVIRON 35 JOURS ≈ 300 GR.....	45 €
<u>DIFFÉRENTES PIÈCES D'ALOYAU DE BŒUF DU CHAROLAIS-TERROIR « LABEL ROUGE » (FRANCE) MATURÉES ENTRE 30 ET 60 JOURS :</u>	
LE CHÂTEAUBRIAND ≈ 250 GR.....	38 €
UNE CÔTE DE BŒUF POUR 2 VOIRE 3 PERSONNES (30 MIN D'ATTENTE) 1,2 KG MINIMUM	90 €
CŒUR D'ENTRECÔTE ≈ 250 GR	34 €

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX (PRÉVOIR 6€ POUR UNE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE)

NOTRE PURÉE DE POMME DE TERRE « AGATA »
FONDUE D'ENDIVES ET CHÂTAIGNES
RIZ PILAF
GRATIN DE COQUILLETTES AUX CÈPES ET VIEUX COMTÉ

POMMES DE TERRE « GRENAILLES »
CHOU FARCI AU VERT
ROYALE DE CÉLERI À L'AIL DOUX

RETOUR DE CHASSE

LE CLASSIQUE LIÈVRE À LA ROYALE (SELON ARRIVAGE)	45 €
--	------

L'EMBLÉMATIQUE VOLAILLE DE BRESSE AOP

À LA CRÈME SELON « LA MÈRE BLANC », RIZ PILAF

(SUPPLÉMENT POUR MORILLES 8 €)

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

IMAGE DE SAISON*

LA SALADE « PLACE DU MARCHÉ » POUR L'AUTOMNE

OU

LA TRUITE DE CHEZ NOUS EN PANNEQUET DE
SAUMON FUMÉ MAISON,
FINE AIGRELETTE AUX CONDIMENTS

OU

L'ŒUF DE CYRIL « EN MEURETTE »
COMME EN BOURGOGNE



BERLINGO DE CRUSTACÉS
DANS UN JUS DE BOUILLABAISSE « FAÇON AÏOLI »

OU

LIEU JAUNE EN CUISSON DOUCE,
FONDUE D'ENDIVES
ET CHÂTAIGNES AU MEDLEY D'ÉPICES

OU

LE SAVOUREUX PORMONIER BRESSAN (FRANCE)
CHOU FARCI AU VERT



FROMAGES OU LE CHOIX DES DESSERTS
39 €

FROMAGES ET LE CHOIX DES DESSERTS
45 €

MENU ENFANT

PRÉSENTÉ SÉPARÉMENT (JUSQU'À 10 ANS)

16 €

* SERVI TOUS LES JOURS SAUF AU DÉJEUNER LES DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS

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 – AUTOMNE 2021

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



L'EMBLÉMATIQUE 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 €

SELON L'ARDOISE DU MARCHÉ

SAUF SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

MIDI EXPRESS 27 €

AMUSE BOUCHE DU JOUR

+

ENTRÉE ET PLAT DU JOUR **OU** PLAT DU JOUR ET DESSERT DU JOUR

+

UN VERRE DE VIN **OU** UNE BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE

+

UN CAFÉ

AU FIL DES JOURS

AU DÉJEUNER 27 €

AMUSE BOUCHE DU JOUR + ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR (19 € SI PRIS SEUL)
+ FROMAGE **OU** DESSERT DU JOUR

NOUS VOUS ACCUEILLONS TOUS LES JOURS JUSQU'À 14H00 POUR LE DÉJEUNER ET 21H30 POUR LE DÎNER.

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**

*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.