

Invitation gourmande pour l'Automne

Cette présentation des menus est à usage unique en raison des dispositions sanitaires.

Vous pouvez la conserver.

La belle Côte de Veau « à la Noix » sélection Nicolas Petit, Poire rôtie avec des Raisins blonds et Verveine odorante (<i>pour 2 pers. à partager</i>)	190 €
Notre emblématique Volaille de Bresse cuite entière en croûte de sel (sur commande la veille pour 2 ou 4 personnes)	295 €
Les Fromages frais et affinés de nos Régions	30 €
Les Desserts de Vonnas Eventail de petites douceurs Votre choix dans la Carte des desserts de moment Mignardises et Chocolats	40 €

MERCI À NOS ACTEURS DU GOÛT

Nos Pains et Viennoiseries Boulangerie familiale BLANC – Vonnas

Les Œufs de la Ferme Cyril DEGLUAIRE – Saint-Cyr-sur-Menthon

La Truite MOULIN DE L'ETRE – Polliat

Les produits de la Saône et des Étangs
LES PÊCHEURS DU VAL DE SAÔNE – Chevroux

Les Volailles de Bresse AOP CHAPON BRESSAN – Montrevel-en-Bresse

Les Jardins d'Epeysoles
Château d'EPEYSSOLES – Vonnas

Les Notes Végétales
Le Jardin d'Augustin – Cenves
Les Légumes du JARD'AIN – Pont-de-Veyle
La Ferme des BIOUX – Buellas

Le Safran de Bresse
Sylvain PLAZIS – Saint-Martin-le-Châtel

Crème et Beurre de Bresse AOP
LAITERIE D'ETREZ – Etrez

Les Fromages
Christophe CUINET, Affineur – Villars-les-Dombes

La Volaille de Bresse

est la seule volaille à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Elle est élevée sur un 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.

*Concernant les allergènes contenus dans les plats,
notre maître d'hôtel est à votre disposition.*

Georges BLANC, Propriétaire, Chef de Cuisine, Meilleur Ouvrier de France H.C
Frédéric BLANC, Olivier CHARDIGNY et Florent MARECHAU Chefs exécutifs
Alain PICHON, Directeur de Salle et Camille BLANC, Chef Sommelier
Fabrice SOMMIER, Meilleur Ouvrier de France Sommelier
et toutes leurs équipes vous souhaitent la Bienvenue à notre table

Prix Taxes et Service compris

CARTE AUTOMNE 2020

Images de Vonnas

où l'on aime cuisiner les produits d'exception

Service
à la Carte

3 petites notes apéritives du moment



95 € ★ Le **Tourteau** « Mer et Eau douce »
une fine gelée iodée et Sucs de Crustacés



80 € ★ La **Truite** Aindinoise
de la Source du Moulin de l'Etre
au Safran de Bresse pimenté



90 € ★ Les **Cuisses de Grenouilles**
dans une Citronnade odorante
en Clin d'œil à nos Etangs de la Dombes



90 € Le **Rouget Barbet** de nos côtes et des Coquillages
dans une Essence marine anisée au Fenouil confit



120 € Multicolore de **Homard** Bleu au Savagnin
Trilogie de Ravioles végétales à l'Ail noir
et Cannelloni Arlequin coraillé



95 € L'emblématique **Poularde de Bresse**
« Elisa Blanc » avec les Crêpes Vonnassiennes
et le Foie blond cuisiné dans un Oignon goûteux

ou

110 € Le Râble de **Lièvre**
dans une Tourte marbrée de Foie Gras,
une Poivrade à la Syrah et Condiments

ou

95 € La **Saint Jacques** confite
dans une Marinière d'Aromates à l'Or d'Azenay
et Medley d'Herbes de notre Jardin



40 € Un éventail de petites douceurs fruitées et chocolatées



Et votre choix dans la **Carte des Desserts**

295 € **Menu Intégral** en 7 services

230 € **Menu « Bord de Veyle »**
en 5 services
(un seul plat au choix parmi les 3 ★)

Notre Terroir a du Goût

La **Truite** Aindinoise
de la Source
du Moulin de l'Etre
au Safran de Bresse pimenté



Les **Cuisses de Grenouilles**
dans une
Citronnade odorante
en Clin d'œil à nos Etangs
de la Dombes



L'emblématique
Poularde de Bresse
« Elisa Blanc »
avec les Crêpes Vonnassiennes
et le Foie blond cuisiné
dans un Oignon goûteux



« **L'Idéal Vonnassien** »
un fin Sablé de Gaudes
de mon enfance
masqué d'un Chocolat intense
lacté à l'infusion de Vanille

195 €

Menu

« **Couleurs et Saveurs** »
selon nos maraichers
(présenté séparément
sur demande)

Le Menu

« **Enfants gâtés** »
(jusqu'à 10 ans)

45 €