



*Mesdames, Messieurs,*

*Avant de découvrir notre carte,  
nous vous rappelons que vous devez  
**porter le masque entre chaque plat et pour chacun  
de vos déplacements***



Nous vous remercions pour votre compréhension.  
L'équipe de l'Ancienne Auberge vous souhaite  
un très bon appétit.

## **Pour Commencer**

La Salade « Place du Marché » pour l'Automne

Bouquet Mimosa Mesclun et Endive, Multicolore de Betterave, Champignons blancs marinés,

Avocat et Chèvre du Mâconnais ..... 15 €

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

Une petite Viennoise d'Andouillette sur des Lentilles Vertes du Puy ..... 16 €

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

Des Ravioles Forestières dans un goûteux, Velouté de Potimarron ..... 16 €

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 €

Des Coquilles St Jacques, des Moules de Bouchot au Safran et des « petits Riz » de Bresse ..... 28 €

Le Cabillaud dans un Velours ocre Citronnelle-Gingembre,

une Fondue de Piment rouge, Fenouil et Oignon jaune ..... 24 €

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

En Entrée ..... 20 €

En Plat..... 33 €

## Une Envie de Bonne Viande...

Escalope de Foie de Veau persillé (France), Florentine d'Épinards à la Muscade ..... 27 €

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  
Fondue de Piment rouge, Fenouil et Oignon jaune  
Riz Pilaf

Pommes de Terre « Grenailles »  
Florentine d'Épinards à la Muscade  
Gratin de Coquillettes, Cèpes et Comté

## La Chasse

Le Civet de Lièvre « Elisa Blanc », Gratin de Coquillettes, Cèpes et Comté..... 29 €

### 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 €



## Image de Saison\*

La Salade « Place du Marché » pour l'Automne  
Bouquet Mimosa Mesclun et Endive, Multicolore de Betterave, 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 dans un Velours ocre Citronnelle-Gingembre,  
une Fondue de Piment rouge, Fenouil et Oignon jaune

OU

Des Coquilles St Jacques, des Moules de Bouchot au Safran  
et des « petits Riz » de Bresse

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.

Certains Plats sont disponibles à emporter à la Boutique Gourmande  
Prix Taxes et Service compris – Ancienne Auberge – Automne 2020

## **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**

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