

LE ROYAL VONNAS IDÉAL POUR ACCOMPAGNER VOTRE AMUSE-BOUCHE 16 €

ENTRÉES

LE FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ AU PORTO	26 €
LA TRUITE DU MOULIN DE L'ETRE EN GELÉE D'AROMATES AU CHARDONNAY, UNE AIGRELETTE AUX HERBES DU JARDIN D'EPEYSSOLES	24 €
NOTRE PÂTÉ EN CROÛTE MARBRÉ DE FOIE GRAS, JUS MIROIR À LA SYRAH	25 €
DES ESCARGOTS DE JEAN-LUC MARTIN « VERT PRÉ » À L'AIL DOUX.....	22 €

PLATS

UN RUSTIQUE GÂTEAU DE FOIE BLOND SELON ELISA BLANC	22 €
LA QUENELLE DE BROCHET HOMARDINE, RIZ PILAF	26 €
LE ROUGET « BARBET » AU SAFRAN RELEVÉ D'UNE PIPERADE AU PIMENT D'ESPELETTE.....	34
DES CUISSÉS DE GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILLADE « COMME EN DOMBES », (SELON ARRIVAGE) EN ENTRÉE	30 €
OU EN PLAT.....	43 €

NOTRE EMBLÉMATIQUE VOLAILLE DE BRESSE

À LA CRÈME SELON « LA MÈRE BLANC », CRÊPES VONNASSIENNES (SUPPLÉMENT POUR MORILLES 9 €).....	33 €
OU RÔTIE À LA BROCHE, NOTRE PURÉE DE POMME DE TERRE « AGATA »	33 €

MENU ENFANT PRÉSENTÉ SÉPARÉMENT (JUSQU'À 10 ANS)22 €

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



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

UNE CARTE INDIQUANT LES ALLERGÈNES CONTENUS DANS LES PLATS EST À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE.

LA CUISINE DE NOS MÈRES

INVITATION GOURMANDE

UNE NOTE APÉRITIVE



LE FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ AU PORTO

OU

LA TRUITE DU MOULIN DE L'ETRE EN GELÉE D'AROMATES AU CHARDONNAY,
UNE AIGRELETTE AUX HERBES DU JARDIN D'EPEYSSOLES

OU

NOTRE PÂTÉ EN CROÛTE MARBRÉ DE FOIE GRAS, JUS MIROIR À LA SYRAH



CUISSES DE GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILLADE « COMME EN DOMBES »
(SELON ARRIVAGE, SUPPLÉMENT 10 €)

OU

LA QUENELLE DE BROCHET HOMARDINE

OU

UN RUSTIQUE GÂTEAU DE FOIE BLOND SELON ELISA BLANC

OU

DES ESCARGOTS DE JEAN-LUC MARTIN « VERT PRÉ » À L'AIL DOUX



LA VOLAILLE DE BRESSE AOP :

À LA CRÈME SELON « LA MÈRE BLANC », CRÊPES VONNASSIENNES *(SUPPLÉMENT POUR MORILLES 9 €)*

OU

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



FROMAGES **OU** LE CHOIX DES DESSERTS

78 €

CARTE IMAGINÉE ET PROPOSÉE PAR **GEORGES BLANC** POUR L'ANCIENNE AUBERGE
CHEF DE CUISINE EXÉCUTIF : **OLIVIER CHARDIGNY**
DIRECTRICE DE RESTAURANT : **ADELIN KAPRIELIAN**

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.

PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS – ANCIENNE AUBERGE – PRINTEMPS 2025