

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

POUR COMMENCER

LA SALADE « PLACE DU MARCHÉ »

BOUQUET DE MESCLUN, SUCRINE, MIMOSA, CHÈVRE DU MÂCONNAIS ET MULTICOLORE DE BETTERAVE 18 €

LE HADDOCK MIMOSA SOUS UN MILLEFEUILLE D'AUBERGINE CONFITE AU CURRY 22 €

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 €

L'ŒUF DE CYRIL « EN MEURETTE » COMME EN BOURGOGNE 20 €

DES LENTILLES VERTES AU CURCUMA, UNE MARINADE DE THON ALBACORE 24 €

UN RUSTIQUE GÂTEAU DE FOIE BLOND SELON ELISA BLANC 22 €

LES ESCARGOTS DE JEAN-LUC MARTIN « VERT PRÉ » À L'AIL DOUX..... 22 €

NOTRE PÂTÉ EN CROÛTE MARBRÉ DE FOIE GRAS, JUS MIROIR À LA SYRAH..... 25 €

DE MER ET D'EAU DOUCE

LA QUENELLE DE BROCHET HOMARDINE, RIZ PILAF 26 €

LE CABILLAUD DEMI-SEL DANS UN JUS DE BOUILLABAISSE, POMMES FONDANTES 35 €

LE ROUGET « BARBET » AU SAFRAN RELEVÉ D'UNE PIPERADE AU PIMENT D'ESPELETTE..... 34 €

LES CUISSES DE GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILLADE « COMME EN DOMBES » (SELON ARRIVAGE)

EN ENTRÉE 30 €

EN PLAT..... 43 €



UNE ENVIE DE BONNE VIANDE...

LE FAMEUX CHOU BRESSAN FARCI, MORILLES ET VIN JAUNE (FRANCE).....29 €

*LA CÔTE DE VEAU MIJOTÉE AUX CÉBETTES,
GRATIN DE COQUILLETES AUX CÈPES (FRANCE).....36 €

L'ENTRECÔTE « BLACK ANGUS » (KANSAS, USA) ≈ 220 GR.....42 €

LE CŒUR D'ENTRECÔTE « FLEUR DE BŒUF » MATURÉ ENVIRON 35 JOURS (FRANCE) ≈ 300 GR.....47 €

DIFFÉRENTES PIÈCES D'ALOYAU DE BŒUF DU CHAROLAIS-TERROIR « LABEL ROUGE » (FRANCE)

MATURÉES ENTRE 30 ET 60 JOURS :

LE CHÂTEAUBRIAND ≈ 250 GR.....42 €

*UNE CÔTE DE BŒUF POUR 2 VOIRE 3 PERSONNES (30 MIN D'ATTENTE) 1,2 KG MINIMUM95 €

CŒUR D'ENTRECÔTE ≈ 250 GR38 €

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX (PRÉVOIR 8 € POUR UNE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE)

PURÉE DE POMME DE TERRE « AGATA »
FONDUE D'ENDIVE ET POIREAU
PIPERADE

GRATIN DE COQUILLETES AUX CÈPES
RIZ PILAF
MEDLEY DE CHOU VERT ET OIGNON CARAMÉLISÉ

L'EMBLÉMATIQUE VOLAILLE DE BRESSE AOP (FRANCE)

À LA CRÈME SELON « LA MÈRE BLANC », CRÊPES VONNASSIENNES33 €
(SUPPLÉMENT POUR MORILLES 9 €)

RÔTIE À LA BROCHE, NOTRE PURÉE DE POMME DE TERRE « AGATA »33 €

*** CES PLATS NE SONT PAS SERVIS LE SAMEDI MIDI ET SOIR ET LE DIMANCHE MIDI**

NOS DIFFÉRENTS PAINS SONT ÉLABORÉS ET CUITS SUR PLACE DANS NOTRE BOULANGERIE.
CERTAINS PLATS SONT DISPONIBLES À EMPORTER À LA BOUTIQUE GOURMANDE

IMAGE DE SAISON*

LA SALADE « PLACE DU MARCHÉ »

OU

LE HADDOCK MIMOSA SOUS UN MILLEFEUILLE
D'AUBERGINE CONFITE AU CURRY

OU

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



LE ROUGET « BARBET » AU SAFRAN
RELEVÉ D'UNE PIPERADE AU PIMENT D'ESPELETTE

OU

LE CABILLAUD DEMI-SEL
DANS UN JUS DE BOUILLABAISSE, POMMES FONDANTES

OU

LE FAMEUX CHOU BRESSAN FARCI,
MORILLES ET VIN JAUNE (FRANCE)



LE CHOIX DES DESSERTS

48 €

MENU ENFANT

PRÉSENTÉ SÉPARÉMENT (JUSQU'À 10 ANS)

22 €

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

PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS – ANCIENNE AUBERGE – PRINTEMPS 2025

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'ÊTRE
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

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



L'EMBLÉMATIQUE 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 €

SELON L'ARDOISE DU MARCHÉ

SAUF SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

MIDI EXPRESS 32 €

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 32 €

AMUSE-BOUCHE DU JOUR + ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR (20 € SI PRIS SEUL)
+ FROMAGE **OU** DESSERT DU JOUR

NOUS VOUS ACCUEILLONS DU MARDI AU DIMANCHE MIDI JUSQU'À 14H00 POUR LE DÉJEUNER ET 21H00 POUR LE DÎNER.

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

*LA VOLAILLE DE BRESSE EST LA PLUS VIEILLE VOLAILLE 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.