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

Pour Commencer

La Salade « Place du Marché »
Bouquet de Mesclun, Sucrine, Mimosa, Tomates mi-confites et petit Chèvre du Mâconnais ..... 18 €

Le Maquereau en Escabèche sur des Lentilles vertes au Curcuma ..... 21 €

Le Foie gras de Canard mariné au Porto ..... 25 €

La Truite du Moulin de l'Etre en Gelée d'Aromates au Chardonnay,
une Aigrelette aux Herbes du Jardin d'Epeyssoles ..... 23 €

L'Œuf de Cyril « en Meurette » comme en Bourgogne ..... 20 €

Le Bel Artichaut Camus « Croq' au Sel » mousseline Aindinoise ..... 21 €

Un rustique Gâteau de Foie blond selon Elisa Blanc ..... 20 €

Des Escargots de Jean-Luc Martin « Vert Pré » à l'Ail doux ..... 20 €

Notre Pâté en croûte marbré de Foie gras, jus miroir à la Syrah ..... 24 €

De Mer et d'Eau douce

La Quenelle de Brochet Homardine, Riz Pilaf ..... 26 €

Des Crevettes « Black tiger » et des artichauts « Poivrade »
dans un goûteux Bouillon corsé Gingembre-Citronnelle ..... 30 €

Le Dos de Cabillaud et l'Asperge
une Hollandaise à l'Estragon ..... 34 €

Les Cuisses de Grenouilles fraîches en Persillade « Comme en Dombes » (Selon Arrivage)
En Entrée ..... 28 €
En Plat ..... 41 €

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 Envie de Bonne Viande...

Le fameux Chou Bressan farci aux Morilles (France) ..... 28 €

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 €

Cœur d'Entrecôte ≃ 250 gr ..... 38 €

Un accompagnement au choix (Prévoir 8 € pour une garniture supplémentaire)

Purée de Pomme de Terre « Agata »
Polenta nourrie d'Ail rose et Gingembre
Fondue de Poireau et Fenouil
Pommes de Terre « Grenailles »
Riz Pilaf
Medley de Chou vert et Oignon caramélisé

L'emblématique Volaille de Bresse AOP (France)

À la crème selon « la Mère Blanc », Crêpes Vonnassiennes ..... 32 €
(Supplément pour Morilles 8 €)

Rôtie à la broche, notre Purée de Pomme de terre « Agata » ..... 32 €

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 Maquereau en Escabèche
sur des Lentilles vertes au Curcuma

ou

L'Œuf de Cyril « en Meurette » comme en Bourgogne

Des Crevettes « Black tiger » et des artichauts « Poivrade »
dans un goûteux Bouillon corsé Gingembre-Citronnelle

ou

Le Dos de Cabillaud et l'Asperge
une Hollandaise à l'Estragon

ou

Le fameux Chou Bressan farci aux Morilles (France)

Fromages OU le Choix des Desserts
48 €

Fromages ET le Choix des Desserts
54 €

**Servi tous les jours sauf au déjeuner les Dimanches et jours fériés*

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)
22 €

**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.

Prix Taxes et Service compris – Ancienne Auberge – Printemps 2024

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 sautées 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

L'emblématique Volaille de Bresse AOP :
À la crème selon « la Mère Blanc », Crêpes Vonnassiennes
(Supplément pour Morilles 8 €)

ou

Rôtie à la broche, notre Purée de Pomme de terre « Agata »

Fromages ou le Choix des Desserts

76 €

Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC** pour l'Ancienne Auberge
Chef de Cuisine Exécutif : **Olivier CHARDIGNY**
Secondé par : **Sébastien TRIHAN**
Directrice de restaurant : **Adeline KAPRIELIAN**
Responsable de Salle : **Amandine BERRY**