

# À La Carte

Printemps 2025

Le **Tourteau** « Mer et Eau douce » une fine gelée aux Sucrs de Crustacés et Safran de Bresse **120 €**

Fragrance printanière pour le **Pigeon** de Pierre-Eudes accompagné d'une croustillante Pastilla des Cuisses au Goût profond **95 €**

Le **Rouget Barbet** de nos Côtes dans une Essence marine anisée au Fenouil **110 €**

Bel accord entre la **Truite** « Fario » du Moulin de l'Etre, l'Asperge et le Caviar Oscietre Royal légèrement fumé **110 €**

L'Épatante cuisson d'un **Homard** de notre vivier à la flamme au Savagnin et l'Oseille du Jardin d'Epeysoles **130 €**

## DEUX CLASSIQUES en version originale

---

### La Fameuse Crêpe Vonnassienne

et la Truite Aindinoise au Caviar Oscietre Royal **120 €**

### L'Emblématique Poularde de Bresse « Elisa Blanc »

avec les Crêpes Vonnassiennes **120 €**

Le Suprême de **Poularde de Bresse** mûré, cuisiné dans une étonnante Marinade lactée **120 €**

Triptyque Gourmand avec l'**Agneau de Lait**, Bouquet végétal condimenté **120 €**

La **Côte de Veau** française sélection Didier Massot, une Poire parée d'une fondue d'Oignon, des Ravioles Potagères *pour 2 pers.* **230 €**

La fondante **Poularde de Bresse AOP confite entière en Robe de Sel** farcie d'Aromates et de Plantes odorantes  
(sur commande la veille **pour 2 ou 4 personnes**) **420 €**

## POUR TERMINER

---

Les **Fromages** frais et affinés de nos Régions **35 €**

Les **Desserts de Vonnas** - Éventail de petites Douceurs

Votre choix dans la Carte des Desserts du moment

Mignardises et Chocolats **45 €**

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

Prix Taxes et Service compris

On aime cuisiner les *Produits d'exception*  
avec le *Goût* de nos *Terroirs* et nos *Sauces signatures*

## Saveurs au Village

---

*3 mises en bouche*

↪

Le **Tourteau** « Mer et Eau douce » une fine gelée aux Sucrs de Crustacés et Safran de Bresse

**OU**

★ Fragrance printanière pour le **Pigeon** de Pierre-Eudes accompagné d'une croustillante Pastilla des Cuisses au Goût profond

↪

★ Bel accord entre la **Truite** « Fario » du Moulin de l'Etre, l'Asperge et le Caviar Oscietre Royal légèrement fumé

↪

★ Le **Rouget Barbet** de nos Côtes dans une Essence marine anisée au Fenouil

↪

L'Épatante cuisson d'un **Homard** de notre vivier à la flamme au Savagnin et l'Oseille du Jardin d'Epeyssoles

↪

Triptyque Gourmand avec **l'Agneau de Lait**, Bouquet végétal condimenté

**OU**

★ Le Suprême de **Poularde de Bresse** mûré, cuisiné dans une étonnante Marinade lactée

↪

Une **Première Note sucrée**

↪

★ La **Carte des Desserts du Moment**

↪

*Un éventail de **petites Douceurs** fruitées et chocolatées*



En **5** séquences (*parmi les plats avec ★*)

**320 €**

+230 € pour l'Accord Mets et Vins  
ou +340 € pour l'Accord Mets et Vins Premium

En **6** séquences (*parmi le menu et ses choix*)

**380 €**

+270 € pour l'Accord Mets et Vins  
ou +400 € pour l'Accord Mets et Vins Premium

*Le Choix d'un Menu s'impose à l'Ensemble de la Table*

*Concernant les allergènes contenus dans les plats, notre maître d'hôtel est à votre disposition.  
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*