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 ..... 26 €

Notre Pâté en croûte marbré de Foie gras, jus miroir à la Syrah ..... 25 €

Les Escargots de Jean-Luc Martin « Vert Pré » à l'Ail doux ..... 23 €

Plats

Un rustique Gâteau de Foie blond selon Elisa Blanc ..... 23€

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

Des St-Jacques parées d'un fin Ragoût de Châtaignes et Cèpes ..... 30 €

Les Cuisses 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 €)* ..... 31 €
OU
Rôtie à la broche, notre Purée de Pomme de terre « Agata » ..... 31 €

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 » exceptés les escargots, Glaces et Sorbets.
Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

La cuisine de nos mères

En 4 Plats *(avec choix)*

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

Les 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

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

79 €

Carte imaginée et proposée par Georges BLANC pour l'Ancienne Auberge
Chef de Cuisine Exécutif : Olivier CHARDIGNY
Directeur de restaurant : Gil RENARD

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.