

INVITATION GOURMANDE

CUISINE DE NOS MÈRES

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



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

OU

LA QUENELLE DE BROCHET HOMARDINE, RIZ PILAF

OU

UN RUSTIQUE GÂTEAU DE FOIE BLOND SELON ELISA BLANC

OU

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

OU

L'EMBLÉMATIQUE VOLAILLE DE BRESSE AOP (FRANCE)
À LA CRÈME SELON « LA MÈRE BLANC », CRÊPES VONNASSIENNES (SUPPLÉMENT POUR MORILLES 9€)



CROUSTI-CRÉMEUX AU CHOCOLAT ET FRUIT DE LA PASSION

OU

CAPRICE EXOTIQUE

78 €

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



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.

NOUS VOUS RECOMMANDONS LA PLUS GRANDE VIGILANCE LORSQUE VOUS LAISSEZ VOTRE VESTIAIRE SUR LES PORTE-MANTEAUX.

PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS – ANCIENNE AUBERGE – ÉTÉ 2026