

INVITATION GOURMANDE LES EMBLÉMATIQUES

LA TRUITE DU MOULIN DE L'ETRE EN GELÉE D'AROMATES AU CHARDONNAY,
UNE AIGRELETTE AUX HERBES DU JARDIN D'EPEYSSOLES



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

66 €

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