

Carte valable le dimanche

Notre apéritif LE ROYAL VONNAS idéal pour accompagner votre amuse bouche 12 €

Entrées

Fraîcheur de Saumon saumuré au Gingembre, gel d'Agrumes et Coriandre	18 €
Le Foie gras de Canard mariné au Porto, Quartier de Pamplemousse rose confit.....	21 €
Le Pâté Bourgeois en croûte « Ancienne Auberge », jus miroir à la Syrah.....	21 €
Les Escargots « Vert-Pré » à l'Ail doux	16 €

Plats

Le rustique Gâteau Bressan aux Foies blonds	17 €
La Quenelle de Brochet Homardine, Riz Pilaf	23 €
Les Saint Jacques Forestières « Clin d'Œil d'Asie »	29 €

Nos Plats Emblématiques

Des Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade « Comme en Dombes »

En entrée 20 € **ou** En plat 33 €

La Volaille de Bresse AOP*

À la crème selon « la Mère Blanc », Riz Pilaf (Supplément pour Morilles 8 €)

ou

Rôtie à la broche, Purée de Pomme de terre au Mascarpone

Menu Enfant Présenté séparément (jusqu'à 10 ans) 16 €

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner.



Tous les plats de la carte sont « *Faits Maison* ». Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Établissement « *Maître Restaurateur* » depuis le 7 juillet 2015.

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

**La Volaille de Bresse est la seule 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.*

Carte valable le dimanche

Invitation Gourmande

Fraîcheur de Saumon saumuré au Gingembre, gel d'Agrumes et Coriandre

OU

Le Foie gras de Canard mariné au Porto, Quartier de Pamplemousse rose confit

OU

Le Pâté Bourgeois en croûte « Ancienne Auberge », jus miroir à la Syrah



Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade « Comme en Dombes » (Supplément 7 €)

OU

La Quenelle de Brochet Homardine

OU

Le rustique Gâteau Bressan aux Foies blonds

OU

Les Escargots « Vert-Pré » à l'Ail doux



La Volaille de Bresse AOP :

À la crème selon « la Mère Blanc », Riz Pilaf (Supplément pour Morilles 8 €)

OU

Rôtie à la broche, Purée de Pomme de Terre au Mascarpone



Fromages et le Choix des Desserts

64 €

Carte imaginée et proposée par Georges BLANC pour l'Ancienne Auberge
Chefs de Cuisine Exécutifs : Olivier CHARDIGNY et Didier CHMIELEWSKI
Responsable de Salle : Ariane ARTHUR assistée de Margaux BOISSON

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 – Automne 2018