

# INVITATION GOURMANDE AU FIL DES SAISONS

LE <b>CRABE</b> ET LA <b>SAINT-JACQUES</b> EN FANTAISIE SUR UNE POMME AMANDINE À L'AIL NOIR.....	85 €
LES <b>HUÎTRES EN GELÉE</b> « TERRE ET MER » AU CAVIAR (30 GR).....	95 €
<b>FRAÎCHEUR POTAGÈRE DE HOMARD</b> AUX TROIS SAVEURS (DE NOTRE VIVIER, CUIT À LA COMMANDE).....	120 €
LA <b>LANGOUSTINE</b> , LE <b>SOT-L'Y-LAISSE</b> , L' <b>HUÎTRE</b> ET LE <b>HARICOT COCO</b> , DANS UNE NAGE LÉGÈREMENT FUMÉE ET IODÉE AU POIVRE DE TIMUT.....	95 €
<b>CHARTREUSE DE TOURTEAU ET CAVIAR</b> OSCIÈTRE ROYAL.....	125 €
<b>SAVARIN DE BROCHET</b> DE NOS ÉTANGS DANS UN VELOURS AUX QUEUES D'ÉCREVISSES.....	85 €
LE <b>TURBOT</b> ET LA <b>SAINT-JACQUES</b> DANS UNE MARINIÈRE D'AROMATES MEDLEY D'HERBES ET PETITS COQUILLAGES.....	90 €
ÉCLATÉ DE <b>HOMARD</b> AU VIN JAUNE FINE RAVIOLE À L'OSEILLE ET DES MORILLES.....	125 €
LE <b>RIS DE VEAU</b> DORÉ AU BEURRE DE BRESSE DEMI-SEL DES CÈPES AU VERJUS.....	95 €
<b>MIGNON DE CHEVREUIL</b> RÔTI AUX BAIES DE GENIÈVRE, FOIE GRAS ET POIVRADE AU VIEUX MAURY UNE BRUNOISE DE POMME EN L'AIR.....	95 €

*L'EMBLÉMATIQUE **POULARDE DE BRESSE AOP\****  
*DANS TOUS SES ÉTATS EN DEUX SERVICES.....*95 €

**LA CUISSE**  
MIJOTÉE DANS UN GOÛTEUX BOUILLON AUX ESSENCES SYLVESTRE  
SERVIE DÉSOSSÉE, UNE PARURE D'AUTOMNE

**LE SUPRÊME ET LE FOIE BLOND EN ROYALE**  
UNE SAUCE CHAMPAGNE AVEC DES CRÊPES VONNASSIENNES

L'EXCEPTIONNEL <b>BŒUF WAGYU</b> GUMA 4+ (JAPON) EN STRATE DE <b>FOIE DE VEAU</b> , UNE AIGRE-DOUCE AUX CONDIMENTS.....	165 €
CRÊPES VONNASSIENNES.....	18 €

***PLATS SIGNATURES EN HOMMAGE À LA MÈRE BLANC***

*LES **CUISSES DE GRENOUILLES** EN PERSILLADE COMME EN DOMBES .....*85 €  
(EN DEUX SERVICES)

*LA **CRÊPE VONNASSIENNE** AU SAUMON ET CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL .....*90 €

*LE TRADITIONNEL **POULET DE BRESSE** À LA **CRÈME** ET AUX MORILLES .....*90 €

<b>FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS</b> .....	30 €
<b>LES DESSERTS DE VONNAS</b> .....	35 €
PETITES COMPOSITIONS DU MOMENT VOTRE CHOIX DANS LE CARNET DES DESSERTS DE SAISON MIGNARDISES ET CHOCOLATS	

GEORGES BLANC, PROPRIÉTAIRE, CHEF DE CUISINE  
FRÉDÉRIC BLANC ET FRÉDÉRIC DESMURS, CHEFS EXÉCUTIFS, ALAIN PICHON, DIRECTEUR DE SALLE  
FABRICE SOMMIER, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE SOMMELIER, BENOIT CHARVET, ÉLU CHEF PÂTISSIER DE L'ANNÉE 2013  
ET TOUTES LEURS ÉQUIPES VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE À NOTRE TABLE.

## IMAGES DE VONNAS

L'HUÎTRE EN GELÉE « TERRE ET MER »  
AU CAVIAR



LE TURBOT ET LA SAINT-JACQUES  
DANS UNE MARINIÈRE D'AROMATES  
MEDLEY D'HERBES ET PETITS COQUILLAGES



ÉCLATÉ DE HOMARD AU VIN JAUNE  
FINE RAVIOLE À L'OSEILLE ET DES MORILLES



*L'EMBLÉMATIQUE **POULARDE DE BRESSE AOP\****  
*DANS TOUS SES ÉTATS EN DEUX SERVICES*

**LA CUISSE**  
MIJOTÉE DANS UN GOÛTEUX BOUILLON  
AUX ESSENCES SYLVESTRE  
SERVIE DÉSOSSÉE, UNE PARURE D'AUTOMNE

**LE SUPRÊME ET LE FOIE BLOND EN ROYALE**  
UNE SAUCE CHAMPAGNE  
AVEC DES CRÊPES VONNASSIENNES



ÉVENTAIL DE PETITES DOUCEURS



DÉSIR GLACÉ D'ORANGE SANGUINE  
ET PAMPLEMOUSSE ROSE AU JASMIN  
EN CLIN D'ŒIL AU SAINT-HONORÉ

LE MENU INTÉGRAL 210 €  
(SANS LE HOMARD) 160 €

## MENU POUR LES ENFANTS

(JUSQU'À 10 ANS)

PRÉSENTÉ SÉPARÉMENT

30 €

LE CHOIX D'UN MENU S'IMPOSE À L'ENSEMBLE DE LA TABLE À PARTIR DE 8 PERS.  
TOUT CHANGEMENT DANS LES MENUS PEUT OCCASIONNER UN SUPPLÉMENT.

UNE CARTE INDIQUANT LES ALLERGÈNES CONTENUS DANS LES PLATS  
EST À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE.

Si vous le souhaitez, vous pouvez conserver  
un exemplaire de la carte des menus.

## SAVEURS DU MOMENT AUTOUR DE GRANDS PRODUITS

LE CRABE ET LA SAINT-JACQUES EN FANTAISIE  
SUR UNE POMME AMANDINE À L'AIL NOIR



LA LANGOUSTINE, LE SOT-L'Y-LAISSE,  
L'HUÎTRE ET LE HARICOT COCO,  
DANS UNE NAGE LÉGÈREMENT FUMÉE ET IODÉE  
AU POIVRE DE TIMUT



SAVARIN DE BROCHET DE NOS ÉTANGS  
DANS UN VELOURS AUX QUEUES D'ÉCREVISSES



LE RIS DE VEAU  
DORÉ AU BEURRE DE BRESSE DEMI-SEL  
DES CÈPES AU VERJUS



MIGNON DE CHEVREUIL RÔTI AUX BAIES DE GENIÈVRE,  
FOIE GRAS ET POIVRADE AU VIEUX MAURY  
UNE BRUNOISE DE POMME EN L'AIR



NOTE FROMAGÈRE CROUSTILLANTE  
À L'HUILE DE NOIX ET TRUFFE



ÉVENTAIL DE PETITES DOUCEURS



LE CARAMEL ACIDULÉ  
AU CHOCOLAT BLOND,  
NOIX DE PÉCAN ET FÈVES DE TONKA

270 €

*\*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.*

*DANS L'IMAGINATION ET L'ÉLABORATION DES RECETTES,  
GEORGES BLANC VEILLE CONTINUELLEMENT À PRIVILÉGIER LES  
MÉTHODES DE CUISSONS APPROPRIÉES ET UN CHOIX D'ALIMENTS DE  
QUALITÉ RESPECTANT LES PRINCIPES DE LA CUISINE DU BIEN-ÊTRE.*

PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS  
CARTE AUTOMNE 2015