

# INVITATION GOURMANDE AU FIL DES SAISONS

CHARTREUSE DE TOURTEAU ET CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL .....	125 €
LES BELLES LANGOUSTINES VIVANTES D'ÉCOSSE (SELON ARRIVAGE) À LA COQUE EN FANTAISIE, UNE CROUSTILLE D'AIL NOIR.....	95 €
LES HUÎTRES GILLARDEAU EN GELÉE « TERRE ET MER » AU CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL.....	95 €
FRAÎCHEUR POTAGÈRE DE HOMARD BLEU AUX TROIS SAVEURS.....	120 €
<i>(DE NOTRE VIVIER, CUIT À LA COMMANDE)</i>	
« COQUILLAGES ET CRUSTACÉS » DANS UNE DOUCEUR VÉGÉTALE LÉGÈREMENT FUMÉE ET IODÉE.....	75 €
EMBROUILLADE DE CUISSES DE GRENOUILLES « TOUT EN VERT ».....	75 €
LE ST PIERRE DE PETITE PÊCHE, L'ARTICHAUT « POIVRADE » ET LA FLEUR DE COURGETTE EN SURPRISE DANS UNE CITRONNADE AU MIEL DE NOS RUCHES ET VERVEINE FRAÎCHE.....	95 €
LE SAVARIN D'OMBLE CHEVALIER DE CHARLES MURGAT AVEC DES QUEUES D'ÉCREVISSSES.....	75 €
ÉCLATÉ DE HOMARD BLEU AU VIN JAUNE FINE RAVIOLE À L'OSEILLE ET DES MORILLES.....	120 €
LE RIS DE VEAU FERMIER, DORÉ SUR UNE SOUBISE D'OIGNON ROUGE ET CEBETTES.....	95 €

## L'EMBLÉMATIQUE POULARDE DE BRESSE AOP\*

### LE SUPRÊME EN AIGUILLETTE ET LE FOIE BLOND EN ROYALE

SAUCE CHAMPAGNE AVEC DES CRÊPES VONNASSIENNES.....90 €

*SUR COMMANDE LA VEILLE*

CUITE ENTIÈRE EN CROÛTE DE SEL (POUR 2 OU 4 PERSONNES).....260 €

POITRINE DE PIGEON DU PAYS DE RACAN RÔTIE SUR L'OS, UN VELOURS DE SYRAH ET BAIES DE FRUITS NOIRS, DES POMMES SOUFFLÉES.....	85 €
L'EXCEPTIONNEL BŒUF WAGYU GUMA 4+ (JAPON) EN STRATE DE FOIE DE VEAU DU LIMOUSIN, JUS À LA PULPE DE CONDIMENTS.....	165 €
CRÊPES VONNASSIENNES.....	18 €

## SUR UN AIR D'AUTREFOIS...

### QUELQUES PLATS DE MÉMOIRE

LA CRÊPE VONNASSIENNE AU SAUMON BIO ET CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL (C.1979).....90 €

LE BAR DE LIGNE DANS UNE MARINIÈRE D'AROMATES ET D'HERBES (C.1974).....85 €

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOS RÉGIONS.....30 €

LES DESSERTS DE VONNAS.....35 €

PETITES COMPOSITIONS DU MOMENT

VOTRE CHOIX DANS LE CARNET DES DESSERTS DE SAISON

MIGNARDISES ET CHOCOLATS

## IMAGES DE VONNAS

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



EMBROUILLADE DE CUISSES DE GRENOUILLES  
« TOUT EN VERT »



LE ST PIERRE DE PETITE PÊCHE,  
L'ARTICHAUT « POIVRADE »  
ET LA FLEUR DE COURGETTE EN SURPRISE  
DANS UNE CITRONNADE AU MIEL DE NOS RUCHES  
ET VERVEINE FRAÎCHE



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



L'EMBLÉMATIQUE POULARDE DE BRESSE AOP\*

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



ÉVENTAIL DE PETITES DOUCEURS

## SAVEURS DU MOMENT AUTOUR DE GRANDS PRODUITS

LA BELLE LANGOUSTINE VIVANTE D'ÉCOSSE  
À LA COQUE EN FANTAISIE,  
UNE CROUSTILLE D'AIL NOIR



« COQUILLAGES ET CRUSTACÉS »  
DANS UNE DOUCEUR VÉGÉTALE  
LÉGÈREMENT FUMÉE ET IODÉE



LE SAVARIN D'OMBLE CHEVALIER  
DE CHARLES MURGAT  
AVEC DES QUEUES D'ÉCREVISSSES



LE RIS DE VEAU FERMIER, DORÉ SUR UNE SOUBISE  
D'OIGNON ROUGE ET CEBETTES



POITRINE DE PIGEON DU PAYS DE RACAN  
RÔTIE SUR L'OS,  
UN VELOURS DE SYRAH ET BAIES DE FRUITS NOIRS,  
DES POMMES SOUFFLÉES



NOTE FROMAGÈRE AUX MENDIANTS



ÉVENTAIL DE PETITES DOUCEURS

## LE CHOIX DU DESSERT

LE TEMPS DES FRAISES DE MON ENFANCE AU LAIT DE COCO ET CITRON VERT  
OU  
UNE MOSAÏQUE « GOÛT INTENSE » AU CHOCOLAT GRAND CRU ET VANILLE BLACK GOLD DE MADAGASCAR  
OU  
LE FRUIT DE L'ÉTÉ CONFIT SOUS UN MILLEFEUILLE D'ARLETTES ET CARAMIEL ACIDULÉ

LE MENU INTÉGRAL 210 €

(SANS LE HOMARD) 170 €

270 €

## MENU POUR LES ENFANTS

(JUSQU'À 10 ANS)

PRÉSENTÉ SÉPARÉMENT

40 €

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.

\*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 ÉTÉ 2016

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.

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