

INVITATION GOURMANDE AU FIL DES SAISONS

LES HUÎTRES EN GELÉE « TERRE ET MER » AU CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL 90 €

AIGUILLETES DE PIGEON, QUEUES D'ECREVISSES ET VERVEINE ODORANTE
DANS UNE COMPOSITION MULTICOLORE 85 €

FRAÎCHEUR POTAGÈRE DE HOMARD CUIT MINUTE AUX TROIS SAVEURS 120 €

CHARTREUSE DE TOURTEAU ET CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL 125 €

LE SOT L'Y LAISSE ET L'HUÎTRE DANS UNE NAGE IODÉE AU CRESSON
AVEC DES COCOS DE PAIMPOL 70 €

EMBROUILLADE DE CUISSSES DE GRENOUILLES
ET D'ARTICHAUT « POIVRADE » CUISINÉS À L'AIL NOIR ET SAFRAN DE BRESSE 85 €
DES COQUILLES SAINT JACQUES, DES MOULES DE BOUCHOT ET PETITS COQUILLAGES
DANS UNE SOUPE MYSTÈRE LÉGÈREMENT FUMÉE 80 €

LES BELLES LANGOUSTINES VIVANTES
DANS UNE MARINIÈRE D'AROMATES AU CHARDONNAY
À L'HUILE DE NOIX ET MEDLEY D'HERBES, GNOCCHI CORAILLÉS 95 €

ÉCLATÉ DE HOMARD AU VIN JAUNE
UNE FINE RAVIOLE À L'OSEILLE ET DES MORILLES 125 €

TURBOT RÔTI AU MARIAGE D'ÉPICES,
DU FENOUIL ET DES LÉGUMES RACINES FONDANTS AU LARD PAYSAN 110 €

TOURTE D'AUTOMNE DANS L'ESPRIT DU « LIÈVRE À LA ROYALE »
UNE SAUCE ARABICA AU GINGEMBRE ET VIEUX MAURY 95 €

*L'EMBLÉMATIQUE POULARDE DE BRESSE AOC** 92 €
(EN DEUX SERVICES)

LE SUPRÊME ET LE FOIE BLOND
AVEC UNE SAUCE CHAMPAGNE-FOIE GRAS ET DES CRÊPES VONNASSIENNES

LA CUISSE EN ROUELLE
DANS UN VELOURS À LA SYRAH AVEC UNE PARURE SYLVESTRE

POMME DE RIS DE VEAU, TOUT SIMPLEMENT DORÉ AU BEURRE DEMI-SEL
MOSAÏQUE DE LÉGUMES 95 €

L'EXCEPTIONNEL BŒUF WAGYU EN STRATE DE FOIE DE VEAU FERMIER
UNE AIGRE-DOUCE AUX CONDIMENTS 135 €

CRÊPES VONNASSIENNES 18 €

PLATS SIGNATURES EN HOMMAGE À LA MÈRE BLANC
LES CUISSSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE COMME EN DOMBES 75 €
(EN DEUX SERVICES)

LE TRADITIONNEL POULET DE BRESSE À LA CRÈME ET AUX MORILLES 85 €

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS 29 €

LES DESSERTS DE VONNAS 34 €
ÉVENTAIL DE PETITES DOUCEURS ET VOTRE CHOIX DANS LE CARNET DES DESSERTS DE SAISON

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 OSCIÈTRE ROYAL



DES COQUILLES SAINT JACQUES,
DES MOULES DE BOUCHOT
ET PETITS COQUILLAGES DANS UNE SOUPE MYSTÈRE
LÉGÈREMENT FUMÉE



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



*L'EMBLÉMATIQUE POULARDE DE BRESSE AOC**
(EN DEUX SERVICES)

LE SUPRÊME ET LE FOIE BLOND
AVEC UNE SAUCE CHAMPAGNE-FOIE GRAS
ET DES CRÊPES VONNASSIENNES

LA CUISSE EN ROUELLE
DANS UN VELOURS À LA SYRAH
AVEC UNE PARURE SYLVESTRE



ÉVENTAIL DE PETITES DOUCEURS



SAVARIN À LA VANILLE DE TAHITI ET FEUILLES D'OR,
CHOCOLAT-GUANAJA ET NOISETTES DÉGUISÉES



CHOCOLATS MAISON

LE MENU INTÉGRAL 195 €
(SANS LE HOMARD) 145 €

MENU POUR LES ENFANTS
(JUSQU'À 10 ANS)

PRÉSENTÉ SÉPARÉMENT

30 €

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

SAVEURS DU MOMENT AUTOUR DE GRANDS PRODUITS

AIGUILLETES DE PIGEON, QUEUES D'ECREVISSES
ET VERVEINE ODORANTE
DANS UNE COMPOSITION MULTICOLORE



EMBROUILLADE DE CUISSSES DE GRENOUILLES
ET D'ARTICHAUT « POIVRADE » CUISINÉS À L'AIL NOIR
ET SAFRAN DE BRESSE



LES BELLES LANGOUSTINES VIVANTES
DANS UNE MARINIÈRE D'AROMATES AU CHARDONNAY,
À L'HUILE DE NOIX ET MEDLEY D'HERBES,
GNOCCHI CORAILLÉS



TURBOT RÔTI AU MARIAGE D'ÉPICES,
DU FENOUIL ET DES LÉGUMES RACINES FONDANTS
AU LARD PAYSAN



TOURTE D'AUTOMNE
DANS L'ESPRIT DU « LIÈVRE À LA ROYALE »
UNE SAUCE ARABICA AU GINGEMBRE ET VIEUX MAURY



FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS



ÉVENTAIL DE PETITES DOUCEURS



FRAÎCHEUR D'ANANAS « VICTORIA »
À LA SAUGE ET BAIES POIVRÉES
DANS L'ESPRIT D'UN « ST HONORÉ »



CHOCOLATS MAISON

240 €

**LA VOLAILLE DE BRESSE EST LA SEULE À BÉNÉFICIER
D'UNE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE.
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.*

*NOTRE VIANDE BOVINE EST DU VÉRITABLE BŒUF WAGYU 9+ (JAPON).
C'EST UNE VIANDE AVEC UN PERSILLÉ-MARBRÉ EXTRÊME.*

PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS
CARTE AUTOMNE 2014