

INVITATION GOURMANDE AU FIL DES SAISONS

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

AIGUILLETTES DE PIGEON,
CANNELLONI D'AUBERGINE ET POIVRON DOUX AU CRABE ET COMBAVA 85 €

FRAÎCHEUR POTAGÈRE DE HOMARD CUIT MINUTE AUX TROIS SAVEURS 120 €

CHARTREUSE D'ASPERGES AU TOURTEAU ET CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL 125 €

EMBROUILLADE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES
ET D'ARTICHAUT « POIVRADE » CUISINÉS À L'AIL NOIR 85 €

SOUPE MYSTÈRE AUX QUEUES D'ÉCREVISSES ET COQUILLAGES 75 €

LES BELLES LANGOUSTINES VIVANTES
DANS UNE MARINIÈRE D'AROMATES AU CHARDONNAY
À L'HUILE VIERGE ET MEDLEY D'HERBES 105 €

ÉCLATÉ DE HOMARD AU VIN JAUNE
FINE RAVIOLE À L'OSEILLE, MORILLES ET POINTES D'ASPERGES 125 €

LE ROUGET BARBET « TOUT EN VERT » ET LE ST PIERRE
DANS UN BOUILLON CORSÉ AU SAFRAN DE BRESSE 110 €

UNE TOURTE « CANAILLE » DE COCHON DE LAIT IBÉRIQUE MARBRÉ DE CHOU
ET FOIE GRAS DE CANARD,

UNE POIVRADE AU GINGEMBRE ET VIEUX MAURY 95 €

L'EMBLÉMATIQUE VOLAILLE DE BRESSE “*VERSION 2014*”
LE SUPRÊME ET LE SOT-L'Y-LAISSE RÔTIS SUR L'OS,
UNE ROUELLE DE CUISSE FONDANTE,
UN VELOURS RUBIS À LA SYRAH
QUELQUES LÉGUMES TENDRES ET CRÊPES VONNASSIENNES 90 €

POMME DE RIS DE VEAU FERMIER
TOUT SIMPLEMENT DORÉ AU BEURRE DEMI-SEL
UNE FONDUE ESTIVALE AU PISTOU 95 €

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

CRÊPES VONNASSIENNES 18 €

QUELQUES PLATS SIGNATURES EN HOMMAGE À LA MÈRE BLANC

LES CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE 75 €

(EN DEUX SERVICES)

LE TRADITIONNEL POULET DE BRESSE À LA CRÈME ET AUX MORILLES
OU SAUCE FOIE GRAS AU CHAMPAGNE 85 €

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS 29 €

LES DESSERTS DE VONNAS 33 €

PETITES COMPOSITIONS DU JOUR ET VOTRE CHOIX PARMİ LA CARTE DE SAISON

IMAGES DE VONNAS

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



EMBROUILLADE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES
ET D'ARTICHAUT « POIVRADE » CUISINÉS À L'AIL NOIR



ÉCLATÉ DE HOMARD AU VIN JAUNE
FINE RAVIOLE À L'OSEILLE,
MORILLES ET POINTES D'ASPERGES



L'EMBLÉMATIQUE VOLAILLE DE BRESSE “*VERSION 2014*”

LE SUPRÊME ET LE SOT-L'Y-LAISSE RÔTIS SUR L'OS,
UNE ROUELLE DE CUISSE FONDANTE,
UN VELOURS RUBIS À LA SYRAH
QUELQUES LÉGUMES TENDRES
ET CRÊPES VONNASSIENNES



FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS



LES PRÉ-DESSERTS

PUIS

VOTRE CHOIX PARMİ LES DESSERTS DE SAISON

LE MENU INTÉGRAL 195 €

(SANS LE HOMARD) 145 €

SAVEURS DU MOMENT AUTOUR DE GRANDS PRODUITS

AIGUILLETTES DE PIGEON,
CANNELLONI D'AUBERGINE ET POIVRON DOUX
AU CRABE ET COMBAVA



SOUPE MYSTÈRE
AUX QUEUES D'ÉCREVISSES ET COQUILLAGES



LES BELLES LANGOUSTINES VIVANTES
DANS UNE MARINIÈRE D'AROMATES AU CHARDONNAY
À L'HUILE VIERGE ET MEDLEY D'HERBES



LE ROUGET BARBET « TOUT EN VERT » ET LE ST PIERRE
DANS UN BOUILLON CORSÉ AU SAFRAN DE BRESSE



UNE TOURTE « CANAILLE »
DE COCHON DE LAIT IBÉRIQUE
MARBRÉ DE CHOU ET FOIE GRAS DE CANARD,
UNE POIVRADE AU GINGEMBRE ET VIEUX MAURY



LES PRÉ-DESSERTS

PUIS

VOTRE CHOIX PARMİ LES DESSERTS DE SAISON

240 €

MENU POUR LES ENFANTS

(JUSQU'À 10 ANS)

PRÉSENTÉ SÉPARÉMENT

30 €

NOTRE VIANDE BOVINE EST
DU VÉRITABLE BŒUF WAGYU JAPONAIS.
C'EST UNE VIANDE AVEC UN PERSILLÉ-MARBRÉ EXTRÊME.

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.

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

PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS

CARTE ÉTÉ 2014