

INVITATION GOURMANDE AU FIL DES SAISONS

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

AIGUILLETES DE PIGEON ET BARIGOULE D’ARTICHAUT POIVRADE
CANNELLONI D’AUBERGINE ET CRABE 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 JAUNE D’ŒUF MARINÉ ET CUISINÉ À L’AIL NOIR 85 €

SOUPE MYSTÈRE AUX QUEUES D’ÉCREVISSES ET COQUILLAGES 75 €

LA BELLE LANGOUSTINE VIVANTE ET LE TURBOT
DANS UNE MARINIÈRE D’AROMATES
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 ET LE FOIE GRAS DE CANARD
DANS UN BOUILLON CORSÉ AU SAFRAN DE BRESSE 95 €

TOURTE D’AGNEAU DE LAIT DE L’AVEYRON AU CHOU VERT,
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 PRINTANIÈRE AU PISTOU 95 €

CŒUR D’ENTRECÔTE DE BŒUF « WAGYU »
POMMES NOISETTES ET SOUFFLÉES, MÉLANGE ABORIGÈNE
ET JUS PIMENTÉ, AU POIVRE DE PENJA ET CORIANDRE FRAÎCHE 130 €
CRÊPES VONNASSIENNES 18 €

PLATS DE MÉMOIRE EN HOMMAGE À LA MÈRE BLANC
LES CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE 75 €
(EN DEUX SERVICES)

LE TRADITIONNEL POULET DE BRESSE EN COCOTTE À LA CRÈME 85 €
L’AUTHENTICITÉ DANS SA SIMPLICITÉ

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS 29 €

LES DESSERTS DE VONNAS 33 €
PETITES COMPOSITIONS DU JOUR ET VOTRE CHOIX PARMI LA CARTE DE SAISON

IMAGES DE VONNAS

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



EMBROUILLADE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES
ET JAUNE D’ŒUF MARINÉ ET CUISINÉ 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 PARMI LES DESSERTS DE SAISON

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

MENU POUR LES ENFANTS

(JUSQU’À 10 ANS)

PRÉSENTÉ SÉPARÉMENT

30 €

SAVEURS DU MOMENT

AUTOUR DE GRANDS PRODUITS

AIGUILLETES DE PIGEON
ET BARIGOULE D’ARTICHAUT POIVRADE
CANNELLONI D’AUBERGINE ET CRABE



SOUPE MYSTÈRE AUX QUEUES D’ÉCREVISSES
ET COQUILLAGES



LA BELLE LANGOUSTINE VIVANTE ET LE TURBOT
DANS UNE MARINIÈRE D’AROMATES
À L’HUILE VIERGE ET MEDLEY D’HERBES



LE ROUGET BARBET ET LE FOIE GRAS DE CANARD
DANS UN BOUILLON CORSÉ AU SAFRAN DE BRESSE



TOURTE D’AGNEAU DE LAIT DE L’AVEYRON
AU CHOU VERT,
UNE POIVRADE AU GINGEMBRE ET VIEUX MAURY



LES PRÉ-DESSERTS
PUIS
VOTRE CHOIX PARMI LES DESSERTS DE SAISON

240 €

*NOTRE VIANDE BOVINE EST DE RACE WAGYU
DE MARQUE « AUSKOBE GOLD » 9+.
C’EST UNE VIANDE AVEC UN PERSILLÉ-MARBRE
EXTRÊME EN PROVENANCE D’AUSTRALIE.*

*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 PRINTEMPS 2014