Véritable menu du restaurant
René et Maxime Meilleur



Carte

Entrées

Légumes (avec truffe)
Cuits dans leur jus, crème double, pousses acidulées, citron caviar.

Escargots
Gros gris, poire de terre, pain rousselet, sauce à la Mondeuse.

M Foie gras de Canard
En escalope épaisse, galette de maïs frais, miel de Saint Marcel, chapelure végétale, réduit de vieux vinaigre.

Truffe Tuber Mélanosporum
En lamelles, soupe de pomme de terre Institut de Beauvais, crunchy.

Poissons d'eau douce

Selon arrivage

M Truite Fario
Cuisson au bleu, accompagnée de beurre frais fondu, carottes toupies à l'oseille, sabayon acidulé au plancton.

Omble chevalier (sauvage du Léman)
Élevé en eau douce, servi nacré, badigeonné de génépi, pousses de roquette poudrées.

M Filet de féra
Du Léman, panée d'une fine feuille de pain croustillante, puntarelle, beurre blanc mousseux à la Roussette.

Cuisses de Grenouilles
En jambonnettes, cuisson meunière, moelle de choux fleur, velouté de cresson.

Viandes & abats

Saucisse de couenne
Mijotée dans un consommé de queue de cochon, pommes de terre vapeur gourmandes.

M Pigeonneau
Rissolé au poêlon, ragoût sur toast, champignons, ~~Chénopode Bon Henri.~~

Filet de bœuf
Tranché épais, cima di rapa cuite et crue, sauce aux échalotes confites.

M Ris de Veau
Glacé, chiffonnade de pommes de terre Agria, « cigarette » russe au raifort, fumée de hêtre.

Gourmandises

À commander
en début de repas

M Le Lait
Dans tous ses états, biscuit, mousse, tuile givrée, confiture …

Poire de saison
Déroulée, coque de meringue, fleur de sureau.

Chocolat Macaé
Crêpe soufflée, grué de cacao, sorbet tanaisie.

Pommes
Froissées, brique de feuilletage alvéolé, touche de chartreuse.

M Recettes emblématiques de René et Maxime

corpus rassemblé par LA TANIERE DE Kyban
grâce au site https://restaurant.michelin.fr

Véritable menu du restaurant
Paul Bocusse
Auberge du pont

CARTE DE L'HIVER 2019

ENTRÉES

•

Caviar Oscietre et crème de chou-fleur, gelée à la citronnelle et baies de Batak.
Soupe aux truffes noires V.G.E. Déclinaison de foie gras de canard du Périgord, chutney aux fruits secs.
Escargots de Bourgogne en coquilles au beurre persillé.
Escalopes de foie gras de canard poêlées, sauce aux agrumes.
Saumon mariné à la scandinave, caviar Oscietre.
Homard entier en salade à la française.
Potage de légumes.

POISSONS

•

Loup en croûte feuilletée, sauce Choron (pour 2 convives).
Rouget barbet en écailles de pommes de terre croustillantes.
Coquilles Saint Jacques au beurre blanc, pommes soufflées.
Quenelle de brochet aux écrevisses, sauce Normande.
Gratin de homard à la Newburg.
Filets de sole Fernand Point.

VIANDES

•

Côte de veau rôtie en cocotte et ris, garniture bourgeoise (pour 2 convives).
Carré d'agneau "Côtes Premières" rôti à la fleur de thym.
Fricassée de volaille de Bresse à la crème et aux morilles.
Filet de bœuf Rossini, sauce Périgueux.
Ris de veau braisé, sauce Ivoire.
Pigeon entier rôti à la broche.

Volailles servies entières pour 2 ou 4 convives :
Volaille de Bresse en vessie "Mère Fillioux".
Volaille de Bresse rôtie à la broche.
Canette de la Dombes « comme l'aimait Monsieur Paul ».

Toutes nos viandes et volailles sont accompagnées de légumes de saison

FROMAGES

•

Sélection de fromages frais et affinés "Mère Richard".
Fromage blanc en faisselle à la crème double.

DÉLICES ET GOURMANDISES

•

Le choix parmi tous nos desserts de Grande Tradition Française.

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

corpus rassemblé par LA TANIERE DE Kyban
grâce au site https://restaurant.michelin.fr

Véritable menu du restaurant
Flocons de Sel

L'hiver au Leutaz sous la neige

Salsifis en spaghetti légèrement fumés, Lard en poudre et Truffe Mélanosporum	60€
Moelleux de panais et betterave Consommé jardinier relevé de Raifort et vieux Beaufort	45€
Topinambours en fines lamelles, bouillon beurré parfumé aux clous de girofle, Truffes noires Melanosporum	60€
« Cardon Epineux de Plainpalais » Poché et rôti Vinaigrette truffe, Feuille de moutarde	60€
Caviar et langoustine zestes d'agrumes vivifiés Racine de gentiane et persil (Peut être servie en ½ portion)	120€ 60€
Ecrevisses sur un crémeux des carcasses, Lait de châtaignes, persil plat	55€
Biscuit de brochet, jus d'oignon paille grillé	52€
Omble chevalier « Elevé en eau vive » Cuit simplement au beurre, pâte de carotte citron sapin Beurre mousseux au Chignin Bergeron	60€
Filet de Chevreuil « chasseur français », purée myrtilles et échalotes Jus comme « une Grand Veneur au genièvre », pommes soufflées	65€
Agneau de lait de l'Aveyron, selle et carré rôtis, parfum de tilleul Le collier servi à part froid moutarde et herbes Tarte soubise et champignons	65€
Pomme de ris de veau dorée, carottes et citron, mousseline échalotes et citron, Jus réduit Angostura	60€
Salmi de chevreuil « comme un lièvre à la royale »	60€
Tourte de gibier et Truffes (minimum pour 2 personnes)	70€ par personne
Les Alpages sur un plateau	22€

corpus rassemblé par LA TANIERE DE Kyban
grâce au site https://restaurant.michelin.fr

Véritable menu du restaurant
Georges Blanc



Invitation Gourm

Chartreuse d'Asperges au **Tourteau** et Caviar Oscietre royal ..... 125 €

Chaud et Froid de Cuisses de **Grenouilles** dans un gel d'Oseille et Basilic acidulé ..... 85 €

Le **Pigeon** de Pierre-Eudes Quintart et l'Écrevisse « Mariage de Printemps » ..... 105 €

Les **Huîtres Gillardeau** « Terre et Mer » au Caviar ..... 110 €

Le **Sot-l'y-laisse et l'Huître** creuse dans une Citronnade iodée aux Herbes du jardin ..... 95 €

Fraîcheur Potagère de **Homard Bleu** ..... 120 €
(de notre vivier, cuit à la commande)

Les rares **Langoustines** vivantes « Or d'Azenay » aux pousses odorantes ..... 95 €

Le **Rouget Barbet** de nos côtes, Fenouil confit et Essence marine ..... 85 €

Multicolore de **Homard Bleu** au Savagnin
un Medley de Ravioles végétales à l'Ail noir — En ½ portion ..... 75 €
et Cannelloni Arlequin coraillé — Entier ..... 120 €

La belle Pomme de **Ris de Veau** doré au Beurre de Bresse ½ sel,
Asperges et Morilles ..... 110 €

La Tourte Bourgeoise d'**Agneau de lait** à la Sarriette, une Poivrade ~~à la Syrah~~ ..... 110 €

L'Emblématique ***Poularde de Bresse*** « Elisa Blanc »
avec ses Crêpes Vonnassiennes et une Royale aux sucs du Crustacé ..... 95 €
Cuite entière **en Croûte de sel** (sur commande la veille pour 2 à 4 personnes) ..... 280 €

Deux Plats de Mémoire

*Le **Bar** de Ligne dans une Marinière d'Aromates et d'Herbes (c.1974)* ..... 90 €
*Les **Crêpes Vonnassiennes** au Saumon bio et Caviar Oscietre Royal (c.1979)* ..... 98 €

FROMAGES FRAIS et affinés de nos régions ..... 30 €

LES DESSERTS DE VONNAS ..... 40 €
Petites compositions du moment - Votre choix dans le Carnet des desserts de saison
Mignardises et chocolats

Clin d'œil à nos acteurs locaux du Goût

Nos Pains et Viennoiseries
Boulangerie familiale BLANC - Vonnas
Les Œufs de la Ferme
Cyril DEGLUAIRE - Saint-Cyr-sur-Menthon
Les Escargots
Jean-Luc MARTIN - Quincieux
Les Grenouilles
MAISON FENOUILLET - Saint-Nizier-sous-Charlieu
Jean-Marc GEOFFRAY - Chassieu
Les produits de la Mer et des Étangs
GRANDGUILLAUME - Neuville-sur-Saône
Les Volailles AOP
CHAPON BRESSAN - Montrevel-en-Bresse
Les Pigeons
Pierre-Eudes QUINTART - Baudrières
Les Notes Végétales
Gilles BELIN - Hurigny
Le Safran de Bresse
Sylvain PLAZIS - Saint-Martin-le-Châtel
Les Huiles et Vinaigres
Libeluile d'Armelle FOATELI GREFFET - Jayat
Crème et Beurre de Bresse AOP
LAITERIE D'ETREZ
Les Fromages
Christophe CUINET, Affineur - Villars-les-Dombes

Plat signature

Georges Blanc, Propriétaire, Chef de Cuisine
Frédéric Blanc, Olivier Chardigny et Florent Maréchau, Chefs Exécutifs
Alain Pichon, Directeur de Salle et **Camille Blanc**, Chef Sommelier
Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France Sommelier
Benoit Charvet, Champion du Monde des Desserts Glacés 201
et toutes leurs équipes vous souhaitent la bienvenue à notre ta

corpus rassemblé par LA TANIERE DE Kyban, grâce au site https://restaurant.michelin.fr

LE BOIS SANS FEUILLES

Entre nos mains

———

Rouge aux lèvres

———

Moules et girolles, un voile de lait

———

Coucou, je suis caché sous le chou

———

Jeu de rouget sans frontières

———

Fleur d'écrevisses, framboise et poivron

———

Emincé de rognon au fruit de la passion

———

Bons fromages, beau voyage

———

Progrès à la noisette, petits fruits d'automne

———

Papillon

———

Sur le bout de la langue

corpus rassemblé par LA TANIERE DE Kyban
grâce au site https://restaurant.michelin.fr

Véritable menu du restaurant
Le 1947

CUISINE MODERNE PAR YANNICK ALLÉNO

SAISON DEUX-MILLE-DIX-SEPT DEUX-MILLE-DIX-HUIT

ÉMOTIONS

BLANCHES DEMOISELLES NACRÉES, FONDUE D'OSEILLE AU "LARD" DE NOIX DE COCO, EXTRACTION DE VANILLE
75 €

TARTE FRANGIPANÉE AUX ARTICHAUTS POIVRADE, RÉDUCTION DE VIN JAUNE ET COMTÉ RÂPÉ À VOTRE TABLE
A partager
85 €

SOUS LE COUDE : BROUILLADE DE NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES "LULU", PAIN RETROUVÉ AU CAVIAR OSCIÈTRE
95 €

JUS DE LIVÈCHE AUX SALSIFIS ET OMBLE CHEVALIER FUMÉS, MOUSSE DE MOELLE ET GRAINS DE CAVIAR
95 €

BOUILLON ANIMAL, TOAST DE PIGEON FUMÉ EN TARTARE, ~~CÉLERI CONSERVÉ,~~ LARD D'ICI ET DÉTAILS DE TRUFFE NOIRE
88 €

FOIE GRAS POCHÉ AU JUS D'OURSIN ET CHAIR DE DATTE, CHAMPIGNONS ROSÉS DE SAVOIE ~~IODÉS AUX ALGUES~~
70 €

CARDON CONFIT DOUCEMENT, ~~BLANC DE SEICHE ET MOELLE, NEIGE DE PERSILLÉ DE TIGNES~~, TUILES DE MANIOC À TREMPER À LA CRÈME DE FOIE DE SEICHE ET HUILE D'OLIVE
68 €

LE PRINCIPAL

COLLINÉEN
"PIE" À LA POMME DU TREMBLAY ET SALADE DE POURPIER AU VINAIGRE D'ORTIE
AGNEAU DE LAIT
MORCEAUX AU FEU DE RÉSINEUX, GRANDE SAUCE MODERNE TRUFFÉE ET OIGNONS VINAIGRÉS, COQUE CROUSTILLANTE DE POLENTA AUX AMOURETTES ET SABAYON À LA NOIX DE MUSCADE
175 €

MONTAGNE
GELÉE NATU
COLOSTRUM
BROCHET FU
DOS DE BRO
PÂTE DE CÉL
EXTRACTION
DE TERRE AU
GRENAILLES
AUX APPÉTIT
CHAMPIGNO
CROÛTE FEU
EXTRACTION
ET ORTIE
155 €

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS. NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇ
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.

corpus rassemblé par LA TANIERE DE Kyban
grâce au site https://restaurant.michelin.fr