



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.

Ombre 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.

Saucisse de couenne

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

Viandes & abats

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 tanaïsie.

Pommes

Froissées, brique de feuilletage alvéolé, touche de chartreuse.

M

Recettes emblématiques de René et Maxime



CARTE DE L'HIVER 2019

ENTRÉES

•
CAVIAR OSCIÈTRE 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 OSCIÈTRE.
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 PÉRIQUEUX.
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

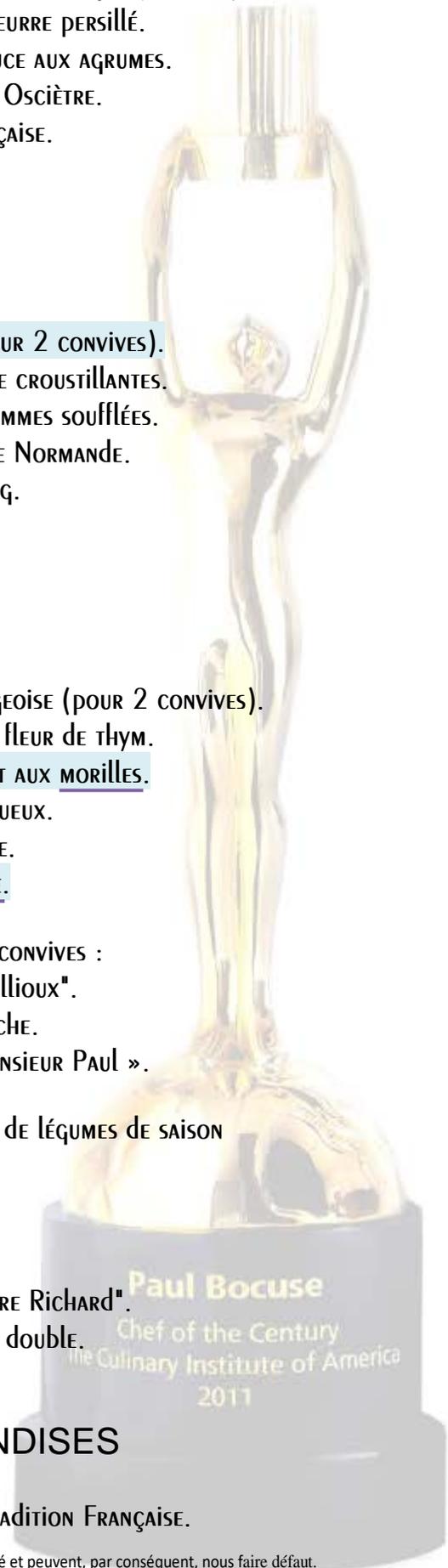
FROMAGES

•
SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS "MÈRE RICHARD".
FROMAGE BLANC EN FAÏSELLE À LA CRÈME DOUBLE.

DÉLICES ET GOURMANDISES

•
LE CHOIX PARI MI TOUTS 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.





L'hiver au Leutaz sous la neige

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



CHARTREUSE D'ASPERGES AU TOURTEAU ET CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL	125 €
CHAUD ET FROID DE CUISSSES 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 HÛÎTRES GILLARDEAU « TERRE ET MER » AU CAVIAR	110 €
LE SOT-L'Y-LAISSE ET L'HÛÎTRE 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 POUSSÉS ODORANTES	95 €



LE ROUGET BARBET DE NOS CÔTES, FENOUIL CONFIT ET ESSENCE MARINE	85 €
MULTICOLEURE DE HOMARD BLEU AU SAVAGNIN	
UN MEDLEY DE RAVIOLES VÉGÉTALES À L'AIL NOIR	EN ½ PORTION
ET CANNELONI ARLEQUIN CORAILLÉ	ENTIER
	75 €
	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

CUITE ENTIÈRE EN CROÛTE DE SEL (SUR COMMANDE LA VEILLE POUR 2 À 4 PERSONNES)

DEUX PLATS DE MÉMOIRE

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

LES CRÊPES VONNASSIENNES AU SAUMON BIO ET CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL (C.1979)

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOS RÉGIONS

LES DESSERTS DE VONNAS

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

BOUTANGERIE 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

LIBEUILLE D'ARMELE FOATELI GREFFET - JAYAT

CRÈME ET BEURRE DE BRESSE AOP

LAITERIE D'ETREZ

LES FROMAGES

CHRISTOPHE CUINET, AFFINEUR - VILLARS-LES-DOBES

PLAT SIGNATURE

GEORGES BLANC, PROPRIÉTAIRE, CHEF DE CUISINE

RÉDÉRIC 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

BENOÎT CHARVET, CHAMPION DU MONDE DES DESSERTS GLACÉS 2011

ET TOUTES LEURS ÉQUIPES VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE À NOTRE TABLE



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



C
U
I
S
I
N
E

M
O
D
E
R
N
E

P
A
R

Y
A
N
N
I
C
K

A
L
L
É
N
O

S
A
I
S
O
N

D
E
U
X
-
M
I
L
L
E
-
D
I
X
-
S
E
P
T

D
E
U
X
-
M
I
L
L
E
-
D
I
X
-
H
U
I
T

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,
CÉLÉRI 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 €

MONTAGNI
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 FRANÇAISE.
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.