

Offre Spéciale  
Instant  
**MICHELIN**

MENU

**“IMAGES DE VONNAS”**

en 7 services

- mercredi, jeudi, vendredi, dimanche (dîner), vendredi et samedi (déjeuner)

**230€** au lieu de ~~295€~~  
par personne

3 PETITES NOTES APÉRITIVES DU MOMENT

\*\*\*

LA TRUITE AINDINOISE DE LA SOURCE DU MOULIN DE L'ÊTRE AU SAFRAN DE BRESSE PIMENTÉ

LA RARE LANGOUSTINE VIVANTE “OR D'AZENAY” AUX HERBES DE NOTRE JARDIN

CLIN D'OEIL À NOS ÉTANGS DE LA DOMBES DES “RANA ESCULENTA” DANS UNE CITRONNADE PERSILLÉE

\*\*\*

LE ROUGET BARBET DE NOS CÔTES, COQUILLAGES  
ET FENOUIL CONFIT DANS UNE ESSENCE MARINE PARFUMÉE

\*\*\*

MULTICOLORE DE HOMARD BLEU AU SAVAGNIN,  
TRILOGIE DE RAVIOLES VÉGÉTALES À L'AIL NOIR ET CANNELLONI ARLEQUIN CORAILLÉ

\*\*\*

L'EMBLÉMATIQUE POULARDE DE BRESSE « ELISA BLANC »  
AVEC LES CRÊPES VONNASSIENNES ET UNE ROYALE AUX SUCS DU CRUSTACÉ

LA BELLE POMME DE RIS DE VEAU DORÉ AU BEURRE DE BRESSE AOP, UNE PARURE ESTIVALE

LE PIGEON DE PIERRE-EUDES QUINTART ET LE FOIE GRAS DE CANARD,  
AVEC ARTICHAUT CAMUS ET VELOURS DE PRUNE AU TAMARIN

\*\*\*

ÉVENTAIL DE PETITES DOUCEURS

\*\*\*

LE TEMPS DES FRAISES DE MON ENFANCE AU LAIT DE COCO ET CITRON VERT  
DANS L'ESPRIT D'UN SAINT HONORÉ, UNE VARIATION AGRUME-FRAMBOISE  
À LA VERVEINE ODORANTE

LE CHOCOLAT AMER “GRAND CRU SÃO TOMÉ”  
ET UN GIANDUJA MARBRÉ AUX FRUITS DU MENDIANT