



---

LA TABLE  
D'IGÉ

---

De la vigne à l'assiette

## *Les Entrées*

### **La Salade d'Igé 14 €**

*Bouquet d'Endive et Mesclun, Mimosa, Avocat, Champignons marinés  
et Caillé de Chèvre frais du Mâconnais*

### **Le Lieu jaune saumuré, un gel de Gingembre aux Agrumes 16 €**

**Pâté en croûte de la Basse-cour marbré de Foie gras de Canard,  
jus miroir au Vin d'Igé 20 €**

**Meurette d'Œuf de Ferme à la fondue d'Oignon mauve  
et aux Escargots, comme en Bourgogne 14 €**

**Les Huitres creuses en Gelée « Terre & Mer » 27 €**

**Cuisses de Grenouilles fraîches  
en Persillade « Comme en Dombes »**

*En Entrée (6 pièces) 18 €*

*En Plat (10 pièces) 30 €*

## *Les Poissons*

**La délicieuse Truite élevée dans l'eau de source de notre vivier,  
au Bleu comme autrefois,  
un Beurre battu à l'Échalote acidulée et Pommes à l'Anglaise 26 €**

**Le Gâteau de Brochet aux Queues d'Ecrevisses,  
Florentine d'Épinards 31 €**

**Le Cabillaud à l'Aubergine  
et Gnocchi au Curry Rouge,  
et un velours « Vert Pré » 26 €**

## *Les Viandes*

**La Volaille de Bresse AOP à la Crème « selon la Mère Blanc »,  
Crêpes Vonnassiennes 29 €**

**Le Fameux Lièvre à la Royale, Pâtes Fraîches 35 €**

**La belle Entrecôte Charolaise, bouquet forestier 29 €**

**Le Burger de Bœuf du Châtelain au Comté grand Cru  
avec des Pommes Frites 21 €**

## *Les Fromages*

**Les Fromages affinés de la Région 10 €**

**La faisselle de Fromage Blanc à la Crème de Bresse 7 €**

## *Les Desserts*

**Palet de Chocolat « Pur Caraïbes » au Gingembre,  
une sauce Moka 15 €**

**Déclinaison de l'Ananas Victoria et Sorbet du Fruit 15 €**

**Soufflé au Grand Marnier 15 €**

**La Pomme en l'air Confite, Crumble de Gaudes  
et crème glacée à la vanille 13 €**

**Tarte soufflée aux Poires 12 €**

**Composition dans l'esprit du Parfait Glacé  
Châtaigne, Vanille, Chocolat 15 €**

**Les Sorbets et Glaces du moment 12 €**

*Clin d'œil*  
*du Val d'Igé*

**La Salade d'Igé**  
*Bouquet d'Endive et Mesclun, Mimosa,  
Avocat, Champignons marinés  
et Caillé de Chèvre frais du Mâconnais*  
ou  
**Meurette d'Œuf de Ferme**  
**à la fondue d'Oignon mauve**  
**et aux Escargots,**  
**comme en Bourgogne**

**La délicieuse Truite élevée dans l'eau**  
**de source de notre vivier,**  
**au Bleu comme autrefois,**  
**un Beurre battu à l'Échalote acidulée**  
**et Pommes à l'Anglaise**  
ou  
**La Belle Entrecôte Charolaise,**  
**Bouquet Forestier**

**Tarte soufflée aux Poires**  
Ou  
**Pomme en l'air Confite,**  
**Crumble de Gaudes**  
**et Sorbet du fruit**

**32 €**

*Invitation Gourmande*

**Le Lieu jaune saumuré,**  
**un gel de Gingembre aux Agrumes**  
ou  
**Pâté en croûte de la Basse-cour**  
**marbré de Foie gras de Canard**  
**jus miroir au Pinot rouge**

**Le Gâteau de Brochet**  
**aux Queues d'Ecrevisses,**  
**Florentine d'Épinards**  
ou  
**Cuisses de Grenouilles fraîches**  
**en Persillade « Comme en Dombes »**

**La Volaille de Bresse AOP à la Crème**  
**« selon la Mère Blanc »,**  
**Crêpes Vonnassiennes**  
ou  
**Le Fameux Lièvre à la Royale,**  
**Pâtes Fraîches**

**Fromages**  
et  
**Un choix dans les desserts du**  
**moment**

**Entrée, plat, fromage et**  
**dessert 55 €**  
**Deux entrées, plat, fromage**  
**et dessert 70 €**