

Pour Commencer

La Salade du Quai pour l'Automne	15 €
Bouquet de Mesclun, Avocat, Artichaut « Poivrade », Saumon Bömlo saumuré et Crème Aigrette	
Cannelloni d'Aubergine au Curry vert farci aux Légumes et à l'Herbe Royale	12 €
Fraîcheur de Thon Albacore au Gel d'Agrumes et Gingembre	19 €
Ravioles d'Escargots de Bourgogne « Tout en Vert »	16 €
Terrine de Foie Gras de Canard , Chutney d'Oignon doux	19 €
Des Gambas « Black Tiger » et une Lasagne végétale relevée d'une goûteuse Homardine	19 €

De Mer et d'Eau douce

Dos de Bar en cuisson douce, Barigoule de Fenouil confit dans une Marinère d'Aromates	24 €
Le Cabillaud « Miso » et Polenta forestière dans un Velours Ocre de Piment doux	25 €
Cuisses de Grenouilles sautées en Persillade « comme en Dombes »	
<i>En Entrée (6 pièces)</i>	18 €
<i>En Plat (10 pièces)</i>	30 €

Une Envie de Viande

La Canette de la Dombes à l'Orange « comme Autrefois », une Mousseline Céleri-Poire	24 €
La belle Côte de Veau (France) mijotée aux Petits Oignons, Pommes Dauphines, le Jus nourri de Pulpe d'Aromates	27 €
Filet de Bœuf Charolais (France) ≈ 200 g Béarnaise, Pommes frites Maison et Salade	29 €
L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème selon la Mère Blanc, Riz Basmati	28 €
avec des Morilles (Supplément 8 €)	

Petite Faim côté Saône

La Salade du Quai pour l'Automne

ou

Cannelloni d'Aubergine au Curry vert
farci aux Légumes et à l'Herbe Royale



Dos de Bar en cuisson douce,
Barigoule de Fenouil confit
dans une Marinière d'Aromates

ou

La Canette de la Dombes à l'Orange
« comme Autrefois »,
une Mousseline Céleri-Poire



Fromage Blanc en Faisselle
et Crème de Bresse AOP

ou

La Dame blanche meringuée Vanille-Chocolat

33 €

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14 €

*La volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée.
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.*

Une Envie Gourmande

Terrine de Foie Gras de Canard,
Chutney d'Oignon doux

ou

Fraîcheur de Thon Albacore
au Gel d'Agrumes et Gingembre



Ravioles d'Escargots de Bourgogne « Tout en Vert »

ou

Cuisses de Grenouilles sautées en Persillade



Le Cabillaud « Miso » et Polenta forestière
dans un Velours Ocre de Piment doux

ou

L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème
selon la Mère Blanc, Riz Basmati
avec des Morilles + 8 €



Fromage et le choix des Desserts

1 Entrée + 1 Plat + Fromage et Dessert

48 €

ou

Menu complet à votre choix

58 €

Midi Express

avec au choix



Le choix parmi **2 Entrées** + Le choix parmi **2 Plats**
+ Le choix d'un **Fromage** ou **Dessert**



Au déjeuner

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **18 €**

Menu intégral **22 €**

*servi tous les jours au déjeuner sauf les samedis,
dimanches et jours fériés*



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », excepté les Glaces et Sorbets Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

**Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00
pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner**

Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV

Prix taxes et service compris – Saint Laurent – Automne 2021

Découvrez nos Restaurants...

Depuis 1992

LE SAINT LAURENT
1, Quai Bouchacourt
01750 ST-LAURENT/SAÔNE
Tél. +33 (0)3 85 39 29 19
saintlaurent@lespritblanc.com

à 15 min de Vonnas

Depuis 2016

LA TABLE D'IGÉ
252, Rue du Château
71960 IGÉ
Tél. +33 (0)3 85 33 33 99
contact@chateaudige.com

à 25 min de Vonnas

Depuis 1999

PLACE BERNARD
Place Bernard
01000 BOURG-EN-BRESSE
Tél. +33 (0)4 74 45 29 11
placebernard@lespritblanc.com

à 20 min de Vonnas

Depuis 2017

PRÉ AUX CLERCS
13, Place de la Libération
21000 DIJON
Tél. +33 (0)3 80 38 05 05
contact@lepreauxclercs.fr

à 1h30 de Vonnas

Depuis 2011

L'EMBARCADÈRE
15, Avenue de la Plage
01480 JASSANS-RIOTTIER
Tél. +33 (0)4 74 07 07 07
embarcadere@lespritblanc.com

à 40 min de Vonnas

Depuis 2013

ROUGE & BLANC
513, Route de Fleurie (D32)
71570 ROMANÈCHE-THORINS
Tél. +33 (0)3 85 35 51 70
lesmaritones@lespritblanc.com

à 25 min de Vonnas

...et nos Hôtels

Depuis 2013

LES MARITONNES ***
513, Route de Fleurie (D32)
71570 ROMANÈCHE-THORINS
Tél. +33 (0)3 85 35 51 70
lesmaritones@lespritblanc.com

à 25 min de Vonnas

Depuis 2016

LE CHÂTEAU D'IGÉ ****
252, Rue du Château
71960 IGÉ
Tél. +33 (0)3 85 33 33 99
contact@chateaudige.com

à 25 min de Vonnas

L'ESPRIT BLANC
Collection®

