



# Carte & Menus

2, Place Michel Poisat - 01190 PONT DE VAUX

# Menu Enfant

servi jusqu'à 12 ans 15 €

Le Saumon Label Rouge d'Ecosse ou le Steak de Salers Poêlé

-o-

Le Fromage Blanc d'Etrez

-o-

Nos Sorbets ou Glaces Maison

Travaillant uniquement avec des Produits Frais, veuillez s'il vous plaît nous excuser par avance si toutefois nous venions à en manquer.

Nos Viandes Bovines sont d'origine : FRANCE

Nous vous serions reconnaissants de bien vouloir sélectionner le même menu pour l'ensemble de la table à partir de cinq personnes, et de bien nous préciser à la commande toute intolérance ou allergie alimentaire.

Le Menu de Saison est servi tous les jours à l'exception des Fêtes et Fériés.

Enfin, nos Prix s'entendent Toutes Taxes et Service Compris.

# Menu de Saison

Le Saumon Label Rouge d'Ecosse en Mi-Cuit,  
Ecume et Glace de Petits Pois,  
Vinaigrette Mangue / Yuzu

-o-

La Ballottine de Caille Fermière « Miéral »,  
les Cuisses Sautées Minute,  
Déclinaison de Poireaux,  
Grelots Grillés et Jus de Carcasse

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés

**Ou** Le Fromage Blanc d'Etrez, Crème Fraîche et Coulis de Fruits Rouges

-o-

Le Choix de Desserts Maison

**Formule Déjeuner** avec entrée + plat **OU** plat + dessert **23 €**

*(du mercredi au vendredi, sauf fêtes et fériés)*

Menu avec fromage **OU** dessert **32 €**

Menu complet **39 €**

# Menu du Terroir

La Chair de Tourteau en Fraîcheur, Variation d'Asperges de Jérôme Galis et Orange

**Ou** Le Marbré de Foie Gras de Canard Poché au Vin Rouge,  
Poire, Pain d'Epices et Pickles d'Oignon

-o-

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes,  
au Beurre de Bresse Persilladé

**Ou** Le Poisson Sauvage Rôti (selon arrivage),  
Artichaut, Fenouil et Emulsion de Têtes d'Ecrevisses

-o-

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Trois Façons :  
Cuisse Confite, Filet Poêlé et Mousse en Raviole,  
Jeunes Pousses d'Epinards et Citron, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne

**Ou** Le Cœur de Ris de Veau Croustillant à la Pistache,  
Carottes et Champignons, Jus de Veau Déglacé au Porto

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés

-o-

Le Choix de Desserts Maison

Menu avec Entrée + Grenouilles **OU** Poisson **OU** Poulet + Fromage et Dessert **51 €**

Menu complet **63 €**

# Menu Gourmand

*Ce Menu est préparé pour tous les convives de la table  
et inclus également le Fromage et le Choix de Desserts*

C'est une approche plus ludique que notre Chef Frédéric MICHEL  
vous propose cette année sur le Menu Gourmand.  
Il a en effet sélectionné pour vous quatre produits d'exception :

La Morille Fraîche

La Grosse Langoustine de Bretagne

Le Filet de Salers

L'Escalope de Foie Gras de la Maison Andignac

C'est Vous qui choisissez comment vous souhaitez les déguster !

Soit deux par deux, en une entrée puis un plat **69 €**

Soit en quatre services et dans l'ordre que vous préférez **85 €**

# Notre Carte

## LES ENTRÉES

Le Saumon Label Rouge d'Ecosse en Mi-Cuit, Emulsion et Glace de Petits Pois, Vinaigrette Mangue / Yuzu	18 €
Le Marbré de Foie Gras de Canard Poché au Vin Rouge, Poire, Pain d'Epices et Pickles d'Oignon	26 €
La Chair de Tourteau en Fraîcheur, Asperges de Jérôme Galis et Orange	27 €

## LES POISSONS

Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre de Bresse Persilladé	29 €
Le Poisson Sauvage Rôti (selon arrivage), Artichaut, Fenouil et Emulsion de Têtes d'Ecrevisses	35 €

## LES VIANDES ET VOLAILLES

La Ballottine de Caille Fermière « Miéral », les Cuisses Sautées Minute, Déclinaison de Poireaux, Grelots Grillés et Jus de Carcasse	22 €
Le Poulet de Bresse « Miéral » en Trois Façons : Cuisse Confite, Filet Poêlé et Mousse en Raviole, Jeunes Pousses d'Epinars et Citron, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne	33 €
Le Cœur de Ris de Veau Croustillant à la Pistache, Carottes et Champignons, Jus de Veau Déglacé au Porto	38 €
Le Chariot de Fromages Affinés 12 €    Le Choix de Desserts Maison	10 €