



Madame, Monsieur,

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre Restaurant et espérons que vous y passerez un agréable moment.

Nos plats sont confectionnés à partir de Produits Frais uniquement. C'est pourquoi nous vous demandons, s'il vous plaît, de bien vouloir nous excuser par avance si toutefois nous venions à en manquer.

Nous vous serions également reconnaissants de 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, nos recettes étant susceptibles de contenir un ou plusieurs des quatorze allergènes reconnus.

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

Nos Viandes Bovines sont d'origine : France.

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

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter, au nom de toute notre fidèle équipe, un très Bon Appétit !

Céline & Frédéric MICHEL

2, Place Michel Poisat - 01190 PONT DE VAUX

## Menu **Enfant** servi jusqu'à 12 ans

Le Filet de Poisson,  
Ou le Blanc de Volaille,  
Ou Le Steak de Salers,  
Garniture du Moment

-o-

Le Fromage Blanc d'Étrez

-o-

Les Glaces Maison

15 €

# Menu de Saison

Le Saumon Label Rouge d'Écosse en Mi-Cuit,  
Carotte, Orange et Coriandre

-o-

La Caille Fermière « Miéral », ses Cuisses Rôties et ses Suprêmes Minute,  
Rave, Rhubarbe et Jus de Carcasse

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés  
Ou Le Fromage Blanc d'Étrez, Crème Fraîche et Coulis de Fruits Rouges

-o-

Le Choix de Desserts Maison

**Formule Déjeuner** (entrée + plat ou plat + dessert) **23 €**

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

**Menu avec fromage ou dessert 33 €**

**Menu complet 40 €**

# Menu Plaisir

La Salade du Moment entre Cabillaud, Asperges et Romaine, Beurre Blanc au Poivre de Tímú  
**Ou** Le Foie Gras de Canard des Landes, Variation de Chou-fleur, Fraise et Parfait Glacé Foies de Volailles

-o-

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

**Ou** Le Filet d'Omble Chevalier Délicatement Rôti,  
Pain d'Épices, Artichaut et Fenouil, Bisque de Homard Emulsionnée

-o-

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons :  
son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confite,  
Petits Pois, Lard de Bigorre et Sauce Crème Infusée au Bacon  
**Ou** Le Cœur de Ris de Veau Fermier Croustillant,  
Jeunes Carottes, Poirette et Citron, Jus de Veau Déglaçé au Porto

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés

-o-

Le Choix de Desserts Maison

Menu avec une Entrée + Grenouilles **ou** Poisson **ou** Poulet + Fromage + Dessert **54 €**

Menu complet **66 €**

# 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 sur le Menu Gourmand.

Il a en effet sélectionné pour vous quatre produits :

La Pince de Tourteau

Le Homard

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 72 €

Soit en quatre services, dans l'ordre que vous préférez 88 €

# Carte

## Les Entrées

Le Saumon Label Rouge d'Écosse en Mi-Cuit, Carotte, Orange et Coriandre 18 €

Le Foie Gras de Canard des Landes, Variation de Chou-fleur,  
Fraise et Parfait Glacé Foies de Volailles 28 €

La Salade du Moment entre Cabillaud, Asperges et Romaine,  
Beurre Blanc au Poivre de Timut 27 €

## Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre de Bresse Persilladé 31 €

Le Filet d'Omble Chevalier Délicatement Rôti,  
Pain d'Épices, Artichaut et Fenouil, Bisque de Homard Emulsionnée 36 €

## Les Viandes et Volailles

La Caille Fermière « Miéral », ses Cuisses Rôties et ses Suprêmes Minute,  
Rave, Rhubarbe et Jus de Carcasse 26 €

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce  
et sa Cuisse Confite, Petits Pois, Lard de Bigorre et Sauce Crème Infusée au Bacon 35 €

Le Cœur de Ris de Veau Fermier Croustillant,  
Jeunes Carottes, Poirette et Citron, Jus de Veau Déglacé au Porto 39 €

Le Chariot de Fromages Affinés 13 €

Le Choix de Desserts Maison 12 €