



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'Etrez

-o-

Les Glaces Maison

15 €

# Menu de Saison

Le Saumon Label Rouge d'Écosse en Mi-Cuit,  
Asperges, Citron et Yuzu

-o-

L'Onglet de Bœuf Angus,  
Carottes en Déclinaison, Jus de Viande Infusé à la Lavande

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés  
Ou Le Fromage Blanc d'Étretz, 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

Le Duo Frais Artichaut/Fenouil, Poulpe Tiède, Orange et Huile d'Olive du Château Virant

Ou Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse entre Cerises, Betterave et Brioche Toastée

-O-

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

Ou Le Poisson du Moment Délicatement Rôti,

Raviole de Crustacés, Poireau et Beurre Blanc au Poivre Tchuli

-O-

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons :

son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confité,

Petits Pois, Rhubarbe et Lard de Bigorre, Bisque Légère de Homard

Ou Le Demi-Pigeon de Monsieur Quintart,

Tartelette de Légumes de Saison, Jus de Carcasse à la Verveine

-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 inclut 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, Asperges, Citron et Yuzu 18 €

Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse entre Cerises, Betterave et Brioche Toastée 28 €

Le Duo Frais Artichaut/Fenouil, Poulpe Tiède, Orange et Huile d'Olive du Château Virant 27 €

## Les Poissons

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

Le Poisson du Moment Délicatement Rôti, Raviole de Crustacés, Poireau et Beurre Blanc au Poivre Tchuli 36 €

## Les Viandes et Volailles

L'Onglet de Bœuf Angus, Carottes en Déclinaison, Jus de Viande Infusé à la Lavande 26 €

Le Poulet de Bresse « Mieral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confit, Petits Pois, Rhubarbe et Lard de Bigorre, Bisque Légère de Homard 35 €

Le Pigeon de Monsieur Quintart, Tartelette de Légumes de Saison, Jus de Carcasse à la Verveine 41 €

Le Chariot de Fromages Affinés 13 € Le Choix de Desserts Maison 12 €