



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'Ecosse 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'Etrez, 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 Sautées 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 Confite,

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'Ecosse 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 Sautées 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 « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confite, 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 €