



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 **E**nfant 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

La Pressée d'Artichaut Camus et de Mâconnais Frais,  
Eau de Cœur de Bœuf, Sorbet Tomates Cerises/Fraise et Huile d'Olive du Château Virant

-o-

Le Râble de Lapin Fermier entre Petits Pois, Maïs et Ventrèche de Bigorre,  
Jus Légèrement Parfumé à la Moutarde Fallot et au Poivre Tchuli

-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 Cru-Cuit de Légumes Estivaux, Poulpe Snacké et Vinaigrette Pamplemoussée

Ou Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse,  
Pêche de Vigne, Verveine et Croustillant au Sésame

-o-

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

Ou Le Poisson du Moment Délicatement Rôti,  
Artichaut, Poivron Rouge et Emulsion de Têtes de Homard

-o-

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confite,  
Aubergine, Tomate, Courgette et Sabayon au Basilic

Ou Le Duo de Veau Fermier : Quasi Rosé et Ris Croustillant,  
Carottes en Déclinaison, Cassis et Jus Infusé à la Lavande

-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

La Pressée d'Artichaut Camus et de Mâconnais Frais, Eau de Cœur de Bœuf,  
Sorbet Tomates Cerises/Fraise et Huile d'Olive du Château Virant 18 €

Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse,  
Pêche de Vigne, Verveine et Croustillant au Sésame 28 €

Le Cru-Cuit de Légumes Estivaux, Poulpe Snacké et Vinaigrette Pamplemoussée 26 €

## Les Poissons

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

Le Poisson du Moment Délicatement Rôti,  
Artichaut, Poivron Rouge et Emulsion de Têtes de Homard 36 €

## Les Viandes et Volailles

Le Râble de Lapin Fermier entre Petits Pois, Maïs et Ventrêche de Bigorre,  
Jus Légèrement Parfumé à la Moutarde Fallot et au Poivre Tchuli 26 €

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce  
et sa Cuisse Confitée, Aubergine, Tomate, Courgette et Sabayon au Basilic 35 €

Le Duo de Veau Fermier : Quasi Rosé et Ris Croustillant,  
Carottes en Déclinaison, Cassis et Jus Infusé à la Lavande 40 €

Le Chariot de Fromages Affinés 13 €

Le Choix de Desserts Maison 12 €