



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'Étrez

-o-

Les Glaces Maison

15 €

Menu de Saison

Le Filet de Truite Mariné Façon Gravelax,
Betteraves en Déclinaison et Vinaigrette Acidulée

-o-

L'Épaule de Marcassin Confité 72 Heures,
Variation de Carottes, Lard Fumé et Champignons,
Jus de Cuisson à l'Orange

-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

Les Noix de Saint-Jacques Fraîches (provenance selon arrivage), juste Snackées,
Consommé de Volaille au Poivre de Timut, Coriandre, Granny Smith et Sha Shiitake

Ou Le Duo de Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse
et Carpaccio de Cerf des Ardennes, entre Coing et Raifort

-o-

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre de Bresse Persilladé
Ou Le Poisson du Moment Délicatement Rôti à l'Huile d'Olive du Château Virant AOP,
Fenouil, Poireau et Velouté de Crustacés légèrement Tomaté

-o-

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confite,
Persil, Oignon et Champignons, Sabayon aux Dernières Herbes du Jardin

Ou Le Demi-Pigeon de M. Quintart en Croûte de Pistache,
Salsifis, Chocolat et Jus Aigre Doux

-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 Filet de Truite Mariné Façon Gravelax, Betteraves en Déclinaison et Vinaigrette Acidulée 18 €

Le Duo de Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse
et Carpaccio de Cerf des Ardennes, entre Coing et Raifort 28 €

Les Noix de Saint-Jacques Fraîches (provenance selon arrivage), juste Snackées,
Consommé de Volaille au Poivre de Timut, Coriandre, Granny Smith et Sha Shiitake 29 €

Les Poissons

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

Le Poisson du Moment Délicatement Rôti à l'Huile d'Olive du Château Virant AOP,
Fenouil, Poireau et Velouté de Crustacés légèrement Tomaté 36 €

Les Viandes et Volailles

L'Épaule de Marcassin Confite 72 Heures,
Variation de Carottes, Lard Fumé et Champignons, Jus de Cuisson à l'Orange 26 €

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et
sa Cuisse Confite, Persil, Oignon et Champignons, Sabayon aux Dernières Herbes du Jardin 35 €

Le Pigeon de M. Quintart en Croûte de Pistache, Salsifis, Chocolat et Jus Aigre Doux 41 €

Le Chariot de Fromages Affinés 13 €

Le Choix de Desserts Maison 12 €