



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,  
**O**u le Blanc de Volaille,  
**O**u 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,  
Radis Noir, Navet, Crème de Raifort, Citron

-o-

La Raviole de Marcassin,  
Consommé de Volaille légèrement Épicé,  
Carottes, Chou et Coriandre

-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 Poêlées,  
Crèmeux de Topinambour, Chocolat Amer et Jambon de Savoie

**Ou** Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse, entre Clémentine et Betteraves en Folie

-o-

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

**Ou** Le Poisson du Moment Délicatement Rôti,

Déclinaison de Poireau, Velouté de Têtes de Homard et Pain Soufflé à l'Encre de Seiche

-o-

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confite,  
Salsifis, Châtaignes et Sabayon Léger au Vin Rouge

**Ou** Le Dos de Cerf des Ardennes en Basse Température, Servi Rosé,  
Cerfeuil Tubéreux, Coing et Noisettes, Jus Infusé à la Vanille Bourbon

-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

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

L'Escalope de Foie Gras de la Maison Andignac

Le Homard

Le Pigeonneaux de M. Quintart

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, Radis Noir, Navet, Crème de Raifort, Citron 18 €
- Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse,  
entre Clémentine et Betteraves en Folie 28 €
- Les Noix de Saint-Jacques Fraîches (provenance selon arrivage), juste Poêlées,  
Crèmeux de Topinambour, Chocolat Amer et Jambon de Savoie 29 €

## Les Poissons

- Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre de Bresse Persilladé 31 €
- Le Poisson du Moment Délicatement Rôti, Déclinaison de Poireau,  
Velouté de Têtes de Homard et Pain Soufflé à l'Encre de Seiche 36 €

## Les Viandes et Volailles

- La Raviole de Marcassin, Consommé de Volaille légèrement Epicé,  
Carottes, Chou et Coriandre 26 €
- Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et  
sa Cuisse Confite, Salsifis, Châtaignes et Sabayon Léger au Vin Rouge 35 €
- Le Dos de Cerf des Ardennes en Basse Température, Servi Rosé,  
Cerfeuil Tubéreux, Coing et Noisettes, Jus Infusé à la Vanille Bourbon 40 €
- Le Chariot de Fromages Affinés 13 €                      Le Choix de Desserts Maison 12 €