



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 Filet de Truite en Mi-Cuit,
Variation de Betteraves, Carottes et Citron

-o-

Le Roulé de Caille Fermière,
les Cuisses Poêlées Minute,
Céleri, Pommes, Epinards et Jus de Carcasse

-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) **24 €**

(du mercredi au vendredi, sauf fêtes et fériés)

Menu avec fromage ou dessert 34 €

Menu complet 41 €

Menu Plaisir

Les Noix de Saint-Jacques Fraîches (provenance selon arrivage), juste Snackées,
Chou-Fleur et Consommé de Champignons

Ou Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse, entre Poire, Yuzu et Pain d'Épices

-o-

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

Ou Le Poisson du Moment Délicatement Rôti,
Salsifis, Jambon de Savoie et Beurre Blanc Emulsionné au Poivre Tchuli

-o-

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confite,
Déclinaison de Choux, Pancetta et Sauce Crème Homardine

Ou Le Ris de Veau Fermier au Sautoir,
Topinambours, Clémentine et Chocolat, Jus de Veau Déglacé au Porto

-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 Entrée + Grenouilles ou Poisson ou Poulet + Fromage + Dessert 56 €

Menu complet 68 €

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 Langoustine

L'Escalope de Foie Gras de la Maison Andignac

La Truffe Noire du Périgord

Le Filet de Salers

C'est Vous qui choisissez comment vous souhaitez les déguster !

Soit deux par deux, en une entrée puis un plat 75 €

Soit en quatre services, dans l'ordre que vous préférez 92 €

Carte

Les Entrées

Le Filet de Truite en Mi-Cuit, Variation de Betteraves, Carottes et Citron 18 €

Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse,
entre Poire, Yuzu et Pain d'Épices 29 €

Les Noix de Saint-Jacques Fraîches (provenance selon arrivage), juste Snackées,
Chou-Fleur et Consommé de Champignons 31 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre de Bresse Persilladé 32 €

Le Poisson du Moment Délicatement Rôti,
Salsifis, Jambon de Savoie et Beurre Blanc Emulsionné au Poivre Tchuli 38 €

Les Viandes et Volailles

Le Roulé de Caille Fermière, les Cuisses Poêlées Minute,
Céleri, Pommes, Épinards et Jus de Carcasse 26 €

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et
sa Cuisse Confite, Déclinaison de Choux, Pancetta et Sauce Crème Homardine 36 €

Le Ris de Veau Fermier au Sautoir,
Topinambours, Clémentine et Chocolat, Jus de Veau Déglacé au Porto 42 €

Le Chariot de Fromages Affinés 13 €

Le Choix de Desserts Maison 12 €