



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'Étrez

-o-

Les Glaces Maison

15 €

Menu de Saison

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

-o-

Le Filet de Canette de la Dombes,
Cru-Cuit de Carottes à l'Orange,
Jus de Carcasse Parfumé à la Fève Tonka

-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 Poêlées,
entre Chou-Fleur et Pomme Jazz, Beurre Blanc Emulsionné au Poivre Tchuli

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,

Asperge, Chorizo de Bigorre et Citron Confit, Sabayon aux Écrevisses

-o-

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

Ou Le Ris de Veau Fermier Croustillant à la Noisette,

Petits Pois Légèrement Mentholés, Pleurotes et Shiitake, 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 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 Poêlées, entre Chou-Fleur et Pomme Jazz, Beurre Blanc Emulsionné au Poivre Tchuli	31 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre de Bresse Persilladé	32 €
Le Poisson du Moment Délicatement Rôti, Asperge, Chorizo de Bigorre et Citron Confit, Sabayon aux Ecrevisses	38 €

Les Viandes et Volailles

Le Filet de Canette de la Dombes, Cru-Cuit de Carottes à l'Orange, Jus de Carcasse Parfumé à la Fève Tonka	26 €		
Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confite, Déclinaison de Choux et Sauce Crème Homardine	36 €		
Le Ris de Veau Fermier Croustillant à la Noisette, Petits Pois Légèrement Mentholés, Pleurotes et Shiitake, Jus de Veau Déglacé au Porto	42 €		
Le Chariot de Fromages Affinés	13 €	Le Choix de Desserts Maison	12 €