



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

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 Saumon Label Rouge d'Écosse Caramélisé à la Coriandre,
Fraise, Betterave et Meringue au Poivre Tchuli

-o-

La Queue de Bœuf de 72 Heures,
Déclinaison de Carottes et d'Oignons,
Jus de Braissage au Vin Rouge

-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) **24 €**

(du mercredi au vendredi, sauf fêtes et fériés)

Menu avec fromage **ou** dessert **34 €**

Menu complet **41 €**

Menu Plaisir

La Chair de Tourteau, Servie Tiède entre Mangue et Aubergine, Emulsion Menthe et Velouté de Petits Pois

Ou Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse, Rhubarbe, Gingembre et Pain d'Epices

-o-

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

Ou Le Poisson du Moment Délicatement Rôti,

Céleri Fumé, Lard de Bigorre et Croustillant de Poireau au Curry, Emulsion Citronnelle

-o-

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

Artichauts Macau et Poivrade, Sabayon Agrumes au Crémant de Bourgogne

Ou Le Ris de Veau Fermier Doré,

Asperges de Jérôme Galis et Champignons, Jus de Veau Déglaçé au Porto

-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

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 Patte de Poulpe de Méditerranée

L'Escalope de Foie Gras de la Maison Andignac

La Langoustine

Le Demi-Pigeonneau de Monsieur Quintard

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 Saumon Label Rouge d'Ecosse Caramélisé à la Coriandre,
Fraise, Betterave et Meringue au Poivre Tchuli 18 €
- Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse,
Rhubarbe, Gingembre et Pain d'Épices 29 €
- La Chair de Tourteau, Servie Tiède entre Mangue et Aubergine,
Emulsion Menthe et Velouté de Petits Pois 28 €

Les Poissons

- Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre de Bresse Persilladé 32 €
- Le Poisson du Moment Délicatement Rôti, Céleri Fumé, Lard de Bigorre
et Croustillant de Poireau au Curry, Emulsion Citronnelle 38 €

Les Viandes et Volailles

- La Queue de Bœuf de 72 Heures,
Déclinaison de Carottes et d'Oignons, Jus de Braissage au Vin Rouge 26 €
- Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse
Confite, Artichauts Macau et Poivrade, Sabayon Agrumes au Crémant de Bourgogne 36 €
- Le Ris de Veau Fermier Doré au Sautoir,
Asperges de Jérôme Galis et Champignons, Jus de Veau Déglacé au Porto 42 €
- Le Chariot de Fromages Affinés 13 € Le Choix de Desserts Maison 12 €