



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 Charolais,

Garniture du Moment

-o-

Le Fromage Blanc d'Etrez

-o-

Les Glaces Maison

15 €

Menu de Saison

Le Saumon Label Rouge d'Écosse en Mi-Cuit,
Framboise, Betterave et Crème de Raifort

-o-

La Demi-Caille Fermière en Bonbonnière aux Herbes du Jardin,
Petit Farci, Pêche de Vigne et Jus de Carcasse

-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 d'Araignée de Mer en Fraîcheur de Tomate, Fraise, Basilic et Huile d'Olive Vierge Extra
Ou Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse, Abricot et Pain d'Épices

-o-

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre de Bresse Persilladé
Ou Le Poisson du Moment Délicatement Rôti,
Duo d'Artichauts, Pommes Rattes et Agrumes, Beurre Blanc Emulsionné

-o-

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confitée,
Rhubarbe, Petits Pois et Sabayon Parfumé à la Lavande
Ou Le Filet de Charolais en Basse Température,
Cerises, Carottes et Oignons Nouveaux, Jus de Bœuf au Pinot Noir

-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 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 en Mi-Cuit, Framboise, Betterave et Crème de Raifort	18 €
Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse, Abricot et Pain d'Épices	29 €
La Chair d'Araignée de Mer en Fraîcheur de Tomate, Fraise, Basilic et Huile d'Olive Vierge Extra	28 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre de Bresse Persilladé	32 €
Le Poisson du Moment Délicatement Rôti, Duo d'Artichauts, Pommes Rattes et Agrumes, Beurre Blanc Emulsionné	38 €

Les Viandes et Volailles

La Demi-Caille Fermière en Bonbonnière aux Herbes du Jardin, Petit Farci, Pêche de Vigne et Jus de Carcasse	26 €
Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confite, Rhubarbe, Petits Pois et Sabayon Parfumé à la Lavande	36 €
Le Filet de Charolais en Basse Température, Cerises, Carottes et Oignons Nouveaux, Jus de Bœuf au Pinot Noir	42 €

Le Chariot de Fromages Affinés	13 €	Le Choix de Desserts Maison	12 €
--------------------------------	------	-----------------------------	------