



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

La Variation de Tomates et sa Glace au Mâconnais,
Fraise, Concombre, Basilic

-o-

La Poitrine de Porc Fermier Confitée 36 Heures,
Légumes Provençaux et Jus Perlé à l'Huile

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés
Ou Le Fromage Blanc d'Étrepas, 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

L'Emiettée de Chair de Tourteau en Fraîcheur Lavande/Citron Vert, Petits Pois et Mozzarella
Ou Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse, Pêche, Betterave et Guacamole

-o-

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

Ou Le Poisson du Moment Délicatement Rôti,
Pommes Rattes, Rhubarbe et Seiche, Sabayon à la Verveine

-o-

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confitée,
Maïs, Oignons Nouveaux et Olives Noires, Sauce Crémée aux Herbes du Jardin

Ou Le Demi-Pigeonneau de Monsieur Quintard,
Abricot, Amandes Fraîches, Girolles 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

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 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

- La Variation de Tomates et sa Glace au Mâconnais, Fraise, Concombre, Basilic 18 €
- Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse, Pêche, Betterave et Guacamole 29 €
- L'Emiettée de Chair de Tourteau en Fraîcheur Lavande/Citron Vert,
Petits Pois et Mozzarella 28 €

Les Poissons

- Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre de Bresse Persilladé 32 €
- Le Poisson du Moment Délicatement Rôti,
Pommes Rattes, Rhubarbe et Seiche, Sabayon à la Verveine 38 €

Les Viandes et Volailles

- La Poitrine de Porc Fermier Confitée 36 Heures, Légumes Provençaux et Jus Perlé à l'Huile 26 €
- Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confitée, Maïs, Oignons Nouveaux et Olives Noires, Sauce Crémée aux Herbes du Jardin 36 €
- Le Demi-Pigeonneau de Monsieur Quintard,
Abricot, Amandes Fraîches, Girolles et Jus de Carcasse 42 €

Le Chariot de Fromages Affinés 13 €

Le Choix de Desserts Maison 12 €