



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

La Soupe de Tomates du Jardin à l'Huile d'Olive AOP du Château Virant,
Mousse de Mozzarella di Buffala, Croutons et Pesto

-o-

Le Duo de Cannelle de la Dombes : son Filet en Basse Température et sa Cuisse en Tortellini,
Echalotes, Carottes, Oignons Nouveaux et Jus de Carcasse 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

L'Emiettée de Chair de Tourteau entre Fenouil Croquant et Orange

Ou Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse, Poire, Poivre de Timut et Pain d'Epices

-o-

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

Ou Le Poisson du Moment, en Habit Croustillant aux Céréales,
Petits Farcis et Vierge à la Framboise

-o-

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Croûte de Parmesan et sa Cuisse Confitée,
Déclinaison d'Aubergine et de Courgette, Sabayon Crémé au Basilic

Ou Le Filet d'Agneau Fermier Rôti Minute, Servi Rosé,
Artichaut, Rattes et Citron, Jus Infusé à la Fève de 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

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 Girolle

L'Escalope de Foie Gras de la Maison Andignac

Le Homard Breton

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 Soupe de Tomates du Jardin à l'Huile d'Olive AOP du Château Virant,
Mousse de Mozzarella di Buffala, Croutons et Pesto 18 €

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

L'Emiettée de Chair de Tourteau entre Fenouil Croquant et Orange 28 €

Les Poissons

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

Le Poisson du Moment, en Habit Croustillant aux Céréales,
Petits Farcis et Vierge à la Framboise 38 €

Les Viandes et Volailles

Le Pigeonneau de Chair, Elevé par Monsieur Quintard à Baudrières,
Pommes Soufflées, Champignons et Praliné, Jus Parfumé au Yuzu 44 €

Le Duo de Cannelle de la Dombes : son Filet en Basse Température et sa Cuisse en Tortellini,
Echalotes, Carottes, Oignons Nouveaux et Jus de Carcasse au Vin Rouge 26 €

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Croûte de Parmesan
et sa Cuisse Confite, Déclinaison d'Aubergine et de Courgette, Sabayon Crémé au Basilic 36 €

Le Filet d'Agneau Fermier Rôti Minute, Servi Rosé,
Artichaut, Rattes et Citron, Jus Infusé à la Fève Tonka 41 €

Le Chariot de Fromages Affinés 13 €

Le Choix de Desserts Maison 12 €