



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) 15 €

Le Filet de Poisson **ou** le Blanc de Volaille **ou** le Steak de Salers, Garniture du Moment

-o-

Le Fromage Blanc d'Étrez et les Glaces Maison

Menu de **Saison**

Le Crémeux de Céleri Rave, Raviole Ouverte de Boudin Noir et Granny Smith

-o-

L'Épaule de Marcassin de 26 Heures, Salsifis, Butternut et Jus de Braissage aux Groseilles

-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 Retour de Chasse

Le Suprême de Faisan servi en Salade Tiède

-o-

Le Marcassin comme un Rossini Revisité à ma Façon,
Champignons de Saison et Foie Gras Poêlé

-o-

Les Noisettes de Chevreuil, simplement Rôties,
Salsifis et Jus Lié avec une Pointe de Chocolat Amer

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés
Ou Le Fromage Blanc d'Étrepz, Crème Fraîche et Coulis de Fruits Rouges

-o-

Le Choix de Desserts Maison

64 €

Menu Plaisir

Les Noix de Saint Jacques des Côtes Normandes en Chaud/Froid, Betterave, Poire, Beurre Blanc Citronné

Ou Les Barrettes de Foie Gras de Canard des Landes, l'Une au Coing et l'Autre à la Châtaigne

-o-

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

Ou Le Poisson du Moment, Délicatement Rôti,

Topinambours, Agrumes, Noisettes et Bisque de Homard Emulsionnée

-o-

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Croûte de Pistache et sa Cuisse Confitée,

Cerfeuil Tubéreux, Champignons, Sabayon Crémé aux Cèpes

Ou Le Ris de Veau Fermier Croustillant,

Carottes et Grelots au Miel, Purée d'Herbes, 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 Chair de Pinces de Tourteau

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

Le Crèmeux de Céleri Rave, Raviole Ouverte de Boudin Noir et Granny Smith 18 €

Les Barrettes de Foie Gras de Canard des Landes, l'Une au Coing et l'Autre à la Châtaigne 29 €

Les Noix de Saint Jacques des Côtes Normandes en Chaud/Froid,
Betterave, Poire, Beurre Blanc Citronné 32 €

Les Poissons

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

Le Poisson du Moment, Délicatement Rôti,
Topinambours, Agrumes, Noisettes et Bisque de Homard Emulsionnée 38 €

Les Viandes et Volailles

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

L'Épaule de Marcassin de 26 Heures, Salsifis, Butternut et Jus de Braisaige aux Groseilles 26 €

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Croûte de Pistache
et sa Cuisse Confitée, Cerfeuil Tubéreux, Champignons, Sabayon Crémé aux Cèpes 36 €

Le Ris de Veau Fermier Croustillant,
Carottes et Grelots au Miel, Purée d'Herbes, Jus de Veau Déglacé au Porto 41 €

Le Chariot de Fromages Affinés 13 €

Le Choix de Desserts Maison 12 €