



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

2, Place Michel Poisat - 01190 PONT DE VAUX

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

-o-

Les Glaces ou Sorbets Maison

Menu de Saison

La Ballotine de Caille Fermière, Servie Tiède,
Gelée d'Épices et Soupe Glacée de Petits Pois

-o-

La Pêche du Jour (selon arrivage),
Déclinaison de Carottes, Endives Caramélisées et Épinards

-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 **35 €**

Menu complet **42 €**

Menu Plaisir

Les Noix de Saint Jacques des Côtes Normandes Juste Poêlées, Champignons, Chou-fleur et Citron Vert
Ou Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse entre Agrumes et Biscuits de Pain d'Épices

-o-

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

Ou La Barbue Sauvage en Croûte d'Amandes et Poivre Rose,
Variation de Rave et Bisque de Langoustines Emulsionnée

-o-

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confite,
Premières Asperges de Jérôme Galis, Sauce Crème Légère aux Ecrevisses

Ou Le Ris de Veau Cuisiné Meunière,
Chou Rouge, Grelots Grillés et Grenailles, 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

La Langoustine d'Atlantique

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 Ballotine de Caille Fermière, Servie Tiède,
Gelée d'Épices et Soupe Glacée de Petits Pois 18 €

Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse entre Agrumes
et Biscuits de Pain d'Épices 29 €

Les Noix de Saint Jacques des Côtes Normandes Juste Poêlées,
Champignons, Chou-fleur et Citron Vert 32 €

Les Poissons

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

La Barbue Sauvage en Croûte d'Amandes et Poivre Rose,
Variation de Rave et Bisque de Langoustines Emulsionnée 38 €

La Pêche du Jour (selon arrivage),
Déclinaison de Carottes, Endives Caramélisées et Épinards 26 €

Les Viandes et Volailles

Le Pigeonneau de Chair, Elevé par Monsieur Quintart à Baudrières,
Légumes Racines et Jus Lié avec une Pointe de Chocolat Amer 44 €

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confitée,
Premières Asperges de Jérôme Galis, Sauce Crème Légère aux Écrevisses 36 €

Le Ris de Veau Cuisiné Meunière,
Chou Rouge, Grelots Grillés et Grenailles, Jus de Veau Déglacé au Porto 41 €

Le Chariot de Fromages Affinés 13 €

Le Choix de Desserts Maison 12 €