



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 Charolais,

Garniture du Moment

-o-

Le Fromage Blanc d'Étrepz

-o-

Les Glaces ou Sorbets Maison

Menu de Saison

Les Tomates Bio, des Jardins de Nizerel à Saint Bénigne, dans tous leurs États
entre Concombre et Crème Légère à la Moutarde de Dijon

-o-

Le Poisson du Moment délicatement Rôti,
Aubergine, Poivron et Vierge aux Herbes du Jardin à notre Façon

-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

La Tarte Fine de Légumes de Saison, Guacamole, Basilic et Chiffonnade de Saumon Bœmlo
Ou La Pressée de Foie Gras de Canard des Landes au Pain d'Épices, Figues et Croquant de Cuisses

-o-

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

Ou La Pêche du Jour, selon l'Arrivée,
travaillée selon... l'Humeur du Chef

-o-

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confitée,
Artichaut, Oignons Grillés et Sauce Crème Légère à la Cacahuète

Ou Le Demi-Pigeonneau Fermier, Servi Rosé sur le Poitrail,
entre Reines-Claudes, Carottes Multicolores et Jus de Carcasse Parfumé au Gingembre

-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 Charolais

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

Les Tomates Bio, des Jardins de Nizerel à Saint Bénigne, dans tous leurs Etats
entre Concombre et Crème Légère à la Moutarde de Dijon 18 €

La Pressée de Foie Gras de Canard des Landes au Pain d'Épices,
Figues et Croquant de Cuisses 29 €

La Tarte Fine de Légumes de Saison, Guacamole, Basilic et Chiffonnade de Saumon Bømlø 28 €

Les Poissons

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

La Pêche du Jour, selon l'Arrivage, travaillée... selon l'Humeur du Chef 38 €

Le Poisson du Moment délicatement Rôti,
Aubergine, Poivron et Vierge aux Herbes du Jardin à notre Façon 26 €

Les Viandes et Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confitée,
Artichaut, Oignons Grillés et Sauce Crème Légère à la Cacahuète 36 €

Le Demi-Pigeonneau Fermier, Servi Rosé sur le Poitrail,
entre Reines-Claudes, Carottes Multicolores et Jus de Carcasse Parfumé au Gingembre 41 €

Le Chariot de Fromages Affinés 13 €

Le Choix de Desserts Maison 12 €