



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.

Les dernières prises de commande pour les versions complètes du Menu Plaisir et du Menu Gourmand s'effectuent à 13h pour le déjeuner et à 20h30 pour le dîner.

Le Menu de Saison est servi tous les jours à l'exception des Fêtes et Fériés.

Nos Viandes Bovines sont d'origine : France ou UE

Enfin, nos Prix s'entendent Toutes Taxes et Service Compris.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter, au nom de toute notre équipe, un très Bon Appétit !

Céline & Frédéric MICHEL

Menu de Saison

La Tartelette de Légumes de Saison,
Œuf Bio en Cuisson Parfaite, Mâconnais et Sorbet Melon

-o-

Le Suprême de Caille Fermière Glacé à la Verveine,
Raviole de Cuisses, Petits Pois et Fraïse,
Jus de Carcasse Relevé au Poivre de Kampot

-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
(à nous préciser en début de repas)

Formule Déjeuner (entrée + plat ou plat + dessert) **25 €**

(du mercredi au vendredi, sauf fêtes et fériés)

Menu avec fromage ou dessert 36 €

Menu complet 43 €

Menu Plaisir

Le Jeu de Textures autour de la Tomate,
Caviar d'Aubergine, Gaspacho de Pastèque et Croustillant de Poisson Mariné

Ou Le Jarret de Porc Fermier et le Foie Gras de la Maison Andignac,
proposés en Marbré entre Abricot et Roquette

-o-

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

Ou Le Poisson Sauvage (selon Arrivage) Délicatement Rôti, Déclinaison de Carottes, Fenouil et Orange,
Vierge à notre Façon Parfumée au Yuzu

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Braisée,
Rattes, Poivrons et Olives, Sauce Crème Légère au Basilic

Ou Le Duo de Veau Fermier : son Quasi Servi Rosé et son Ris Croustillant au Sautoir,
Oignons Nouveaux, Granny Smith et Artichaut, Jus de Veau aux Pommes Fermentées

-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

(à nous préciser en début de repas)

Menu avec Entrée + Plat + Dessert **54 €**

Menu avec Entrée + Plat + Fromage + Dessert **61 €**

Menu avec Entrée + Grenouilles ou Poisson + Viande + Dessert **66 €**

Menu complet (3 Services + Fromage + Dessert) **73 €**

Menu Gourmand

*Ce Menu est préparé pour tous les convives de la table
et inclut également le Fromage
et le Choix de Desserts (à nous préciser en début de repas)*

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 Pigeonneau de Chair de Monsieur Quintart

C'est Vous qui choisissez comment vous souhaitez les déguster !

Soit deux par deux, en une entrée puis un plat **78 €**

Soit en quatre services, dans l'ordre que vous préférez **95 €**

Notre Carte de Desserts

La Pêche en Soupe Glacée au Brouilly,
Meringue et Glace à la Lavande

Le Tulakalum 75%,
Proposé entre Menthe et Framboise

L'Entremet Miel et Thym,
autour de la Rhubarbe et de la Pomme

Les Classiques : Sorbet Vigneron ou Sorbet Colonel

L'Assortiment de Glaces et Sorbets Maison de Votre Choix :
Yaourt/Thym, Lavande, Menthe, Cassis, Citron

Menu Enfant

Le Filet de Poisson selon Arrivage ou le Blanc de Volaille Fermière, Garniture du Moment
puis Le Fromage Blanc d'Etrez et L'Assortiment de Sorbets Maison 15 €

Carte

Les Entrées

La Tartelette de Légumes de Saison, Jaune d'œuf Bio en Cuisson Parfaite,
Mâconnais et Sorbet Melon 18 €

Le Jarret de Porc Fermier et le Foie Gras de la Maison Andignac,
proposés en Marbré entre Abricot et Roquette 29 €

Le Jeu de Textures autour de la Tomate,
Caviar d'Aubergine, Gaspacho de Pastèque et Croustillant de Poisson Mariné 28 €

Les Poissons

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

Le Poisson Sauvage (selon Arrivage) Délicatement Rôti, Déclinaison de Carottes,
Fenouil et Orange, Vierge à notre Façon Parfumée au Yuzu 38 €

Les Viandes et Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Braisée,
Rattes, Poivrons et Olives, Sauce Crème Légère au Basilic 36 €

Le Duo de Veau Fermier : son Quasi Servi Rosé et son Ris Croustillant au Sautoir,
Oignons Nouveaux, Granny Smith et Artichaut, Jus de Veau aux Pommes Fermentées 41 €

Le Suprême de Caille Fermière Glacé à la Verveine, Raviole de Cuisses,
Petits Pois, Fraîse et Jus de Carcasse Relevé au Poivre de Kampot 26 €

Le Chariot de Fromages Affinés 13 €

Le Choix de Desserts Maison 12 €