



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 Déclinaison de Tomates des Jardins de Nizerel à Saint-Bénigne,
entre Chèvre Mâconnais et Pastèque

-o-

Le Filet de Lapin Fermier Roulé aux Pruneaux et à la Pancetta,
Millefeuille de Cuisses au Pain d'Épices,
Poivron, Pistaches et Jus Parfumé à la Lavande

-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

La Fraîcheur de Courgette entre Aubergine, Melon, Saumon Bømlø et Poivre de Kampot

Ou La Pressée de Queue de Bœuf et Foie Gras de la Maison Andignac,
proposée autour de la Betterave et de la Mûre

-o-

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

Ou Le Poisson Sauvage (selon Arrivage) Délicatement Rôti,
Chou-Fleur, Figues et Sabayon de Champignons Emulsionné

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Croûte d'Herbes et sa Cuisse Farcie,
Artichaut Poivrade, Fenouil et Chou Rouge, Sauce Crème Légère au Thym

Ou Le Filet de Cannelle de la Dombes Servi Rosé,
Poireaux, Pêche et Concombre, Jus de Carcasse à la Fève Tonka

-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

(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

Jeu de Texture
entre Pêche , Citron, Meringue et Vin Rouge

L'Entremet Guanaja 70% et Biscuit Noisette,
Epices Doux, Prunes et Réglisse

Le Parfait Glacé au Basilic
autour des Fruits Rouges et du Yaourt

Les Classiques : Sorbet Vigneron ou Sorbet Colonel

L'Assortiment de Sorbets Maison :
Cassis, Citron, Pomme

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 Déclinaison de Tomates des Jardins de Nizerel, entre Chèvre Mâconnais et Pastèque 18 €

La Pressée de Queue de Bœuf et Foie Gras de la Maison Andignac,
proposée autour de la Betterave et de la Mûre 29 €

La Fraîcheur de Courgette entre Aubergine, Melon, Saumon Bømlø et Poivre de Kampot 28 €

Les Poissons

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

Le Poisson Sauvage (selon Arrivage) Délicatement Rôti,
Chou-Fleur, Figs et Sabayon de Champignons Emulsionné 38 €

Les Viandes et Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Croûte d'Herbes et sa Cuisse Farcie,
Artichaut Poivrade, Fenouil et Chou Rouge, Sauce Crème Légère au Thym 37 €

Le Filet de Cannelle de la Dombes Servi Rosé,
Poireaux, Pêche et Concombre, Jus de Carcasse à la Fève Tonka 36 €

Le Filet de Lapin Fermier Roulé aux Pruneaux et à la Pancetta,
Millefeuille de Cuisses au Pain d'Épices, Poivron, Pistaches et Jus Parfumé à la Lavande 26 €

Le Chariot de Fromages Affinés 13 €

Le Choix de Desserts Maison 12 €