



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

2, Place Michel Poisat - 01190 PONT DE VAUX

Menu de Saison

La Soupe de Tomates Grillées, Servie Froide,
Huile d'Olives du Château Virant, Courgette et Ecume de Pistaches

-o-

Le Filet de Lapin Fermier Roulé aux Pruneaux et à la Pancetta,
Millefeuille de Cuisses au Pain d'Epices,
Courge, Grelots et Jus Parfumé à la Lavande

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés
Ou Le Fromage Blanc d'Etretz,
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 Saumon Bømlo Mariné aux Agrumes,
Betterave, Framboise et Sirop de Poivre de Kampot
Ou Le Foie Gras de la Maison Andignac et la Cannelle de la Dombes,
proposés comme une Salade Gourmande entre Noix, Figue et Estragon

-o-

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

Ou Le Poisson Sauvage (selon Arrivage) Délicatement Rôti,
Fenouil à la Flamme, Haricots Tarbaïs et Chorizo de Bigorre

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons :
son Filet en Croûte de Bleu de Bresse et sa Cuisse Roulée,
Artichaut, Poire et Poireau, Sauce Crème Légère de Langoustines

Ou La Pluma de Cochon Ibérique, Servi Rosée,
Méli-mélo Aubergine et Champignons aux Herbes, Myrtilles et Noisettes

-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 Pînces 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 Pomme dans tous ses États,
Sablé Amande/Pistache, Sauce Caramel au Beurre d'Étre Demi-Sel

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

La Déclinaison d'Agrumes,
entre Chocolat Blanc, Meringue et Poivre de Timut

Les Classiques : Sorbet Vigneron ou Sorbet Colonel

L'Assortiment de Glaces et Sorbets Maison :

Vanille, Réglisse, Poivre de Timut

Cassis, Citron, Pomme, Framboise

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 Soupe de Tomates Grillées, Servie Froide,
Huile d'Olives du Château Virant, Courgette et Ecume de Pistaches 18 €

Le Foie Gras de la Maison Andignac et la Cannelle de la Dombes,
proposés comme une Salade Gourmande entre Noix, Figue et Estragon 29 €

Le Saumon Bømlø Mariné aux Agrumes,
Betterave, Framboise et Sirop au 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,
Fenouil à la Flamme, Haricots Tarbais et Chorizo de Bigorre 38 €

Les Viandes et Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Croûte de Bleu de Bresse et
sa Cuisse Roulée, Artichaut, Poire et Poireau, Sauce Crème Légère de Langoustines 37 €

La Pluma de Cochon Ibérique, Servi Rosée,
Méli-mélo Aubergine et Champignons aux Herbes, Myrtilles et Noisettes 36 €

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

Le Chariot de Fromages Affinés 13 €

Le Choix de Desserts Maison 12 €