



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

Le Suprême de Faisan Roulé à la Pancetta,
Butternut, Châtaigne, Condiment Raifort et Noisettes

-o-

La Poitrine de Veau Fermier, Confite au Beurre légèrement Fumé,
Salsifis, Rave Cuit en Croûte de Sel, Jus Corsé au Café

-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 Velouté de Moules Bouchots de la Baie du Mont St Michel,
Fenouil et Safran, Citron Bio de Sicile, Glace de Crevettes Grises
Ou Le Foie Gras de la Maison Andignac et son Dos de Cerf en Carpaccio,
Betterave, Cèpes et Poivre de Bourgeons de Cassis

-o-

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

Ou Les Noix de Saint Jacques des Côtes Normandes, juste Snackées,
Endive Caramélisée, Cresson et Golden, Beurre Blanc au Poivre de Kerala

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons :
son Filet en Croûte de Guanaja et sa Cuisse Rôtie,
Topinambour, Coïng et Blettes, Sauce Crème Liée avec une Pointe de Chocolat Amer

Ou Le Demi-Pigeonneau de Monsieur Quintart à Baudrières,
Carottes, Radis Noir et Rutabaga, Jus de Carcasse au Yuzu

-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 Dos de Chevreuil des Ardennes Françaises

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 €**

Menu Enfant

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

Carte

Les Entrées

Le Suprême de Faisan Roulé à la Pancetta,
Butternut, Châtaigne, Condiment Raifort et Noisettes 18 €

Le Foie Gras de la Maison Andignac et son Dos de Cerf en Carpaccio,
Betterave, Cèpes et Poivre de Bourgeons de Cassis 29 €

Le Velouté de Moules Bouchots de la Baie du Mont St Michel,
Fenouil et Safran, Citron Bio de Sicile, Glace de Crevettes Grises 28 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre de Bresse Persilladé 33 €

Les Noix de Saint Jacques des Côtes Normandes, juste Snackées,
Endive Caramélisée, Cresson et Golden, Beurre Blanc au Poivre de Kerala 38 €

Les Viandes et Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Croûte de Guanaja et sa Cuisse Rôtie,
Topinambour, Coing et Blettes, Sauce Crème Liée avec une Pointe de Chocolat Amer 37 €

Le Demi-Pigeonneau de Monsieur Quintart à Baudrières,
Carottes, Radis Noir et Rutabaga, Jus de Carcasse au Yuzu 42 €

La Poitrine de Veau Fermier, Confite au Beurre légèrement Fumé,
Salsifis, Rave Cuit en Croûte de Sel, Jus Corsé au Café 26 €

Le Chariot de Fromages Affinés 13 € Le Choix de Desserts Maison 12 €