



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 Raviole de Champignons Sauvages,
Consommé d'Oignons au Poivre de Pondichéry et Granny Smith

-o-

La Poitrine Confite de Bœuf Charolais,
Panaïs, Chou Rave et Chorizo, Jus de Cuisson Relevé 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 Dos de Saumon Bømlø Mariné aux Agrumes, entre Chou-fleur, Betterave et Yuzu
Ou Le Foie Gras de Canard de la Maison Andignac et son Dos de Cerf en Carpaccio,
Châtaigne et Potiron en Déclinaison

-o-

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé

Ou Les Noix de Saint Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, juste Snackées,
Topinambour, Navet et Emulsion de Carottes Parfumée au Tchuli

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons :

son Filet en Croûte de Noisettes et sa Cuisse Rôtie,

Salsifí, Chou Frisé et Endive, Bisque Légère de Crabes Verts

Ou Le Filet de Bœuf Charolais simplement Poêlé,

Pomme de Terre Fumée aux Baies de Genièvre, Céleri Boule, Orange et Jus de Viande Anisé

-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

La Raviole de Champignons Sauvages,
Consommé d'Oignons au Poivre de Pondichéry et Granny Smith 18 €

Le Foie Gras de Canard de la Maison Andignac et son Dos de Cerf en Carpaccio,
Châtaigne et Potiron en Déclinaison 29 €

Le Dos de Saumon Bømlo Mariné aux Agrumes, entre Chou-fleur, Betterave et Yuzu 28 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé 33 €

Les Noix de Saint Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, juste Snackées,
Topinambour, Navet et Emulsion de Carottes Parfumée au Tchuli 38 €

Les Viandes et Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Croûte de Noisettes
et sa Cuisse Rôtie, Salsifi, Chou Frisé et Endive, Bisque Légère de Crabes Verts 37 €

La Poitrine Confite de Bœuf Charolais,
Panais, Chou Rave et Chorizo, Jus de Cuisson Relevé au Café 42 €

Le Filet de Bœuf Charolais simplement Poêlé, Pomme de Terre Fumée aux Baies de Genièvre,
Céleri Boule, Orange et Jus de Viande Anisé 26 €

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