



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 fidèle équipe, un très Bon Appétit !

Céline & Frédéric MICHEL

2, Place Michel Poisat - 01190 PONT DE VAUX

# Menu **E**nfant

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

## Carte

### Les **E**ntrées

- Le Velouté Chaud de Champignons, Mousseline de Volaille aux Escargots, Note de Cassis 18 €
- La Déclinaison de Petits Pois et Mangue,  
entre Foie Gras de Canard de la Maison Andignac et Poivre de Sichuan 29 €
- La Salade Tiède de Légumes Printaniers,  
Quelques Noix de Saint Jacques juste Snackées et Vinaigrette au Safran de Bresse 31 €

### Les **P**oissons

- Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé 34 €
- Le Poisson Sauvage (selon arrivage), Délicatement Rôti,  
Poireau, Poire et Jambon de Savoie, Emulsion de Yaourt à la Coriandre 38 €

### Les **V**iandes et **V**olailles

- Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Façons : son Filet en Croûte de Champignons et sa Cuisse Farcie, Asperges, Morilles, Sauce Crémée au Porto et Pointe de Citron 37 €
- La Poitrine de Porc Fermier, Roulée puis Confitée, Pointe de Wasabi, Chou Rouge et Carottes, Jus de Cochon au Basilic 26 €
- Le Duo de Bœuf Charolais : son Filet Poêlé et sa Joue Longuement Braisée au Vin Rouge, Avocat, Betterave et Oignons, Jus Corsé au Vieux Xérès et Moutarde à l'Oseille 42 €
- Le Chariot de Fromages Affinés 14 €      Le Choix de Desserts Maison 13 €

# Menu de Saison

Le Velouté Chaud de Champignons,  
Mousseline de Volaille aux Escargots et Note de Cassis

-o-

La Poitrine de Porc Fermier, Roulée puis Confitée,  
Pointe de Wasabi, Chou Rouge et Carottes,  
Jus de Cochon au Basilic

-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) **26 €**

*(du mercredi au vendredi, sauf fêtes et fériés)*

**Menu** avec fromage **ou** dessert **37 €**

**Menu** complet **44 €**

# Menu Plaisir

La Salade Tiède de Légumes Printaniers,  
Quelques Noix de Saint Jacques juste Snackées et Vinaigrette au Safran de Bresse

Ou La Déclinaison de Petits Pois et Mangue,  
entre Foie Gras de Canard de la Maison Andignac et Poivre de Sichuan

-o-

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

Ou Le Poisson Sauvage (selon arrivage), Délicatement Rôti,  
Poireau, Poire et Jambon de Savoie, Emulsion de Yaourt à la Coriandre

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

son Filet en Croûte de Champignons et sa Cuisse Farcie,

Asperges, Morilles, Sauce Crémée au Porto et Pointe de Citron

Ou Le Duo de Bœuf Charolais : son Filet Poêlé et sa Joue Longuement Braisée au Vin Rouge,  
Avocat, Betterave et Oignons, Jus Corsé au Vieux Xérès et Moutarde à l'Oseille

-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 56 €**

**Menu avec Entrée + Plat + Fromage + Dessert 63 €**

**Menu avec Entrée + Grenouilles ou Poisson + Viande + Dessert 68 €**

*(dernière prise de commande à 13h pour le déjeuner et à 20h30 pour le dîner)*

**Menu avec Entrée + Grenouilles ou Poisson + Viande + Fromage + Dessert 75 €**

*(dernière prise de commande à 13h pour le déjeuner et à 20h30 pour le dîner)*

# 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

Les Langoustines d'Atlantique

Le Pigeonneau de M. Quintart à Baudrières

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

Soit deux par deux, en une entrée puis un plat **80 €**

Soit en quatre services, dans l'ordre que vous préférez **97 €**

*(dernière prise de commande à 13h pour le déjeuner et à 20h30 pour le dîner)*

## Notre Choix de Desserts

La Variation autour du Citron Bio de M. Denis, Meringue et Chocolat Blanc

Ou Le Nuage de Crème Fraîche de Bresse d'Étrez entre Fraises Gariguettes, Yaourt et Miel

Ou La Douceur Exotique Mangue/Ananas, Dulcey et Sorbet Passion/Ananas

Ou Les Classiques : Sorbet Vigneron ou Sorbet Colonel

Ou L'Assortiment de Sorbets Maison : Cassis, Citron, Yaourt

## Notre Carte de Cafés

La Tierra Bio & Equitable 3.50 €

Pur Arabica d'exception, savoureux et équilibré

Cuba 3.50 €

Corsé, plein de caractère et finement acide, notes de caramel et tabac

Laos Bio & Equitable 3.50 €

Plutôt long en bouche, délicates notes chocolatées et grillées

Sul de minas 3.50 €

Origine : Brésil. Puissant, riche et long en Bouche

Blue Mountain 6.50 €

Le plus rare des Arabicas originaire de Jamaïque, superbement parfumé