



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

# Menu Enfant

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 Entrées

La Soupe Froide de Courgettes de Nizerel,  
Fenouil en Salade et en Crème Glacée, Amandes Fraîches 18 €

L'Essence des Premières Tomates de Saison,  
Proposée entre Foie Gras de Canard de la Maison Andignac et Déclinaison de Pêches 29 €

La Ventrèche de Thonine comme un Tataki aux Graines de Sésames Grillées et Poivre de Kérala,  
Mayonnaise Parfumée au Safran de Bresse 28 €

### Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé 34 €

Le Poisson Sauvage (selon arrivage), Délicatement Rôti,  
Brocoli, Pomme et Coulis d'Herbes du Jardin, Crème de Chou-fleur Emulsionnée au Kampot 38 €

### Les Viandes et Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,  
Oignons, Champignons et Ragout de Seiche au Chorizo, Sauce Crème Légère à l'Éstragon 37 €

Le Filet de Cannelle de la Dombes, Servi Rosé, Abricot, Haricots Verts et Poireau,  
Jus de Carcasse Parfumé à la Vanille et Pistaches 39 €

La Poitrine de Veau Fermier Roulée puis Longuement Confite,  
Poivrons, Épinards et Carottes, Jus de Cuisson Déglacé au Vieux Xérès 26 €

Le Chariot de Fromages Affinés 14 €

Le Choix de Desserts Maison 13 €

# Menu de Saison

La Soupe Froide de Courgettes de Nizerel,  
Fenouil en Salade et en Crème Glacée, Amandes Fraîches

-o-

La Poitrine de Veau Fermier Roulée puis Longuement Confite,  
Poivrons, Epinards et Carottes, Jus de Cuisson Déglacé au Vieux Xérès

-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 Ventrèche de Thonine comme un Tataki aux Graines de Sésames Grillées et Poivre de Kérala,  
Mayonnaise Parfumée au Safran de Bresse

**Ou** L'Essence des Premières Tomates de Saison,

Proposée entre Foie Gras de Canard de la Maison Andignac et Déclinaison de Pêches

-o-

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

**Ou** Le Poisson Sauvage (selon arrivage), Délicatement Rôti,

Brocoli, Pomme et Coulis d'Herbes du Jardin, Crème de Chou-fleur Emulsionnée au Kampot

**Ou** Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,

Oignons, Champignons et Ragout de Seiche au Chorizo, Sauce Crème Légère à l'Éstragon

**Ou** Le Filet de Cannette de la Dombes, Servi Rosé, Abricot, Haricots Verts et Poireau,

Jus de Carcasse Parfumé à la Vanille et Pistaches

-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 **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 Déclinaison de Fruits Rouges, Yaourt d'Étrez et Sorbet Basilic

Ou L'Entremet Chocolat Guanaja et Cerises, Crème Glacée Amande

Ou Le Parfait Glacé Passion entre Mangue, Ananas et Poivre de Sichuan

Ou Les Classiques : Sorbet Vigneron ou Sorbet Colonel

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

## Notre Carte de Cafés

La Tierra Bio & Équitable 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 & Équitable 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