



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 **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'Etrez **et** L'Assortiment de Sorbets Maison 15 €

Carte

Les **E**ntrées

La Variation de Melon,
Menthe Fraîche et Crème Glacée au Lait de Brebis 18 €

Le Tartare de Veau Fermier, entre Tomates de Nizerel, Pastèque et Poivre de Kampot 29 €

Le Filet de Thonine Snaké Minute, Servi Tiède en Salade Estivale, Moules et Couteaux 28 €

Les **P**oissons

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

Le Poisson Sauvage (selon arrivage), Délicatement Rôti,
Fenouil, Artichaut, Aubergine et Bouillon Anisé Légèrement Epicé 38 €

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

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Prunes, Concombre et Poivron, Sauce Crème Légère au Paprika AOP 37 €

Le Filet de Cannette de la Dombes, Servi Rosé,
Chou-Fleur, Oignons et Amandes, Jus de Carcasse au Cassis de Bourgogne 39 €

La Raviole de Volaille et Crustacés,
Betterave, Agrumes et Estragon, Emulsion de Têtes de Langoustine 26 €

Le Chariot de Fromages Affinés 14 € Le Choix de Desserts Maison 13 €

Menu de Saison

La Variation de Melon,
Menthe Fraîche et Crème Glacée au Lait de Brebis

-o-

La Raviole de Volaille et Crustacés,
Betterave, Agrumes et Estragon, Emulsion de Têtes de Langoustine

-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) **26 €**
(du mercredi au vendredi, sauf fêtes et fériés)

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

Menu complet 44 €

Menu Plaisir

Le Filet de Thonine Snaké Minute, Servi Tiède en Salade Estivale, Moules et Couteaux
Ou Le Tartare de Veau Fermier, entre Tomates de Nizerel, Pastèque et Poivre de Kampot

-o-

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

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

Fenouil, Artichaut, Aubergine et Bouillon Anisé Légèrement Épicé

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Prunes, Concombre et Poivron, Sauce Crème Légère au Paprika AOP

Ou Le Filet de Cannelle de la Dombes, Servi Rosé,

Chou-Fleur, Oignons et Amandes, Jus de Carcasse au Cassis de Bourgogne

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

Ou L'Entremet Chocolat Tulakalum,
entre Abricots, Dulcey et Crème Citron

Ou Le Gaspacho de Pêches du Moment,
Glace Amandes et Meringue Italienne

Ou Les Classiques : Sorbet Vigneron ou Sorbet Colonel

Ou L'Assortiment de Sorbets Maison : Cassis, Mangue/Ananas, Citron

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