



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'Étrelat et L'Assortiment de Sorbets Maison 16 €

Carte

Les Entrées

Le Jarret de Veau Fermier en Terrine Pressée,
Aubergines et Tomates de Nizerel, Parfum de Basilic 18 €

La Strat de Queue de Bœuf, Servi Tiède, Variation de Butternut, Poire & Noix 29 €

Le Filet de Maquereau Mariné aux Agrumes, Courgettes, Yuzu, Sorbet Poivron au Piment du Jardin 28 €

Les Poissons

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

Le Poisson Sauvage (selon arrivage), Délicatement Rôti,
Légumes du Jardin d'Augustin, Consommé de Carottes et Sabayon aux Cèpes 38 €

Les Viandes et Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Cocos de Paimpol, Fenouil et Radis, Sauce Crème Légère au Poivre de Kampot 37 €

La Pluma de Porc Français Juste Saisie, Servi Rosée,
Duo de Céleris, Pêches Fumées et Verveine, Jus de Viande Relevé à la Badiane 39 €

Les Ravioles d'Escargots de Bourgogne aux Ecrevisses,
Cresson, Citron Amer et Chou Rave, Bouillon de Crustacés Emulsionné 26 €

Le Chariot de Fromages Affinés 14 €

Le Choix de Desserts Maison 13 €

Menu de Saison

Le Jarret de Veau Fermier en Terrine Pressée,
Aubergines et Tomates de Nizerel, Parfum de Basilic

-o-

Les Ravioles d'Escargots de Bourgogne aux Ecrevisses,
Cresson, Citron Amer et Chou Rave,
Bouillon de Crustacés Emulsionné

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés
Ou Le Fromage Blanc d'Etrez,
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 **39 €**

Menu complet **46 €**

Menu Plaisir

La Strat de Queue de Bœuf, Servie Tiède, Variation de Butternut, Poire & Noix
Ou Le Filet de Maquereau Mariné aux Agrumes, Courgettes, Yuzu, Sorbet Poivron au Piment du Jardin

-o-

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

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

Légumes du Jardin d'Augustin, Consommé de Carottes et Sabayon aux Cèpes

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

Cocos de Paimpol, Fenouil et Radis, Sauce Crème Légère au Poivre de Kampot

Ou La Pluma de Porc Français Juste Saisie, Servie Rosée,

Duo de Céleris, Pêches Fumées et Verveine, Jus de Viande Relevé à la Badiane

-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 **58 €**

Menu avec Entrée + Plat + Fromage + Dessert **65 €**

Menu avec Entrée + Grenouilles **ou** Poisson + Viande + Dessert **70 €**
(dernière prise de commande à 13h pour le déjeuner et à 20h30 pour le dîner)

Menu avec Entrée + Grenouilles **ou** Poisson + Viande + Fromage + Dessert **77 €**
(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 **82 €**

Soit en quatre services, dans l'ordre que vous préférez **99 €**
(dernière prise de commande à 13h pour le déjeuner et à 20h30 pour le dîner)

Notre Choix de Desserts

Les Fruits Rouges du Moment,
entre Meringue, Yaourt au Lait Entier d'Étrez et Sorbet Basilic

Ou L'Entremet Chocolat Guanaja et Fruits Exotiques,
Crème Glacée au Thé Vert

Ou Les Figes Rôties à la Réglisse,
Mousse de Ricotta, Poire et Pistaches

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 & 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