



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 16 €

## Carte

### Les Entrées

Le Filet de Saumon Bœmlo Mariné, Carottes de Nizerel, Menthe et Clémentine 18 €  
Le Pêle-Mêle de Champignons du Moment et Huile d'Herbes du Jardin 29 €  
Le Suprême de Caille Fermière entre Pomme de Terre Croustillante, Coing et Noisettes 28 €

### Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé 34 €  
Le Poisson Sauvage (selon arrivage), Délicatement Rôti,  
Chou Rave, Concombre et Fenouil, Beurre Blanc Emulsionné aux Agrumes 38 €

### Les Viandes et Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,  
Chou-Fleur, Betteraves et Poire, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne 37 €  
Le Dos de Cerf des Ardennes Françaises, Servi Rosé, en Croûte de Café,  
Cerfeuil Tubéreux, Patates Douces et Mûres, Jus de Viande Corsé 39 €  
La Poitrine de Sanglier Sauvage Confite puis Laquée,  
Butternut, Vittelotes et Châtaignes 26 €

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

# Menu de Saison

Le Filet de Saumon Bømlø Mariné,  
Carottes de Nizerel, Menthe et Clémentine

-o-

La Poitrine de Sanglier Sauvage Confite puis Laquée,  
Butternut, Vittelotes et Châtaignes

-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 **39 €**

**Menu complet 46 €**

# Menu Plaisir

Le Pêlé-Mêlé de Champignons du Moment et Huile d'Herbes du Jardin  
Ou Le Suprême de Caille Fermière entre Pomme de Terre Croustillante, Coing et Noisettes

-o-

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

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

Chou Rave, Concombre et Fenouil, Beurre Blanc Emulsionné aux Agrumes

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

Chou-Fleur, Betteraves et Poire, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne

Ou Le Dos de Cerf des Ardennes Françaises, Servi Rosé, en Croûte de Café,

Cerfeuil Tubéreux, Patates Douces et Mûres, Jus de Viande Corsé

-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 Figues 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