



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 Risotto Carnaroli Parfumé Butternut, Châtaigne et Yuzu, Servi Croustillant,
et Agrémenté de Légumes Acidulés Façon Pickles 18 €

Les Ravioles aux Herbes du Jardin, Consommé et Crémeux de Champignons Sauvages 28 €

Les Noix de Saint Jacques Françaises, Juste Snackées,
Topinambour, Noisettes et Poire, Beurre Blanc Chocolaté au Kérala 29 €

Les Poissons

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

Le Poisson Sauvage (selon arrivage), Délicatement Rôti,
Salsifis au Gamay, Betterave et Mâche, Emulsion de Poireaux Relevée au Curry Doux 38 €

Les Viandes et Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Lente et sa Cuisse Farcie,
Fondant de Patate Douce, Potimarron, Sauce Crème Légère à l'Éstragon 37 €

Le Cerf des Ardennes Françaises, en Ballotine Pistaches et Pancetta,
Echalote Confite, Cresson et Fenouil, Jus Corsé Déglacé au Porto 39 €

La Joue de Bœuf Longuement Braisée à la Bière Brune Rivière d'Ain,
Gnocchi Polenta/Comté, Endive Caramélisée, Jus de Braissage Monté en Sabayon 26 €

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

Menu de Saison

Le Risotto Carnaroli Parfumé Butternut, Châtaigne et Yuzu, Servi Croustillant,
et Agrémenté de Légumes Acidulés Façon Pickles

-o-

La Joue de Bœuf Longuement Braisée à la Bière Brune Rivière d'Ain,
Gnocchi Polenta/Comté, Endive Caramélisée,
Jus de Braissage Monté en Sabayon

-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)

Formule Déjeuner (entrée + plat **ou** plat + dessert) **26 €**

(du mercredi au vendredi, sauf fêtes et fériés)

Menu avec entrée+ plat + dessert **39 €**

Menu avec entrée+ plat + fromage + dessert **46 €**

Le remplacement d'un Dessert par un Chariot de Fromages entrainera un supplément de 4€

Menu Plaisir

Les Ravioles aux Herbes du Jardin, Consommé et Crèmeux de Champignons Sauvages

Ou Les Noix de Saint Jacques Françaises, Juste Snackées,
Topinambour, Noisettes et Poire, Beurre Blanc Chocolaté au Kérala

-o-

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

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

Salsifis au Gamay, Betterave et Mâche, Emulsion de Poireaux Relevée au Curry Doux

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Lente et sa Cuisse Farcie,
Fondant de Patate Douce, Potimarron, Sauce Crème Légère à l'Estragon

Ou Le Cerf des Ardennes Françaises, en Ballotine Pistaches et Pancetta,
Echalote Confite, Cresson et Fenouil, Jus Corsé Déglaçé au Porto

-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)

Le remplacement d'un Dessert par un Chariot de Fromages entraînera un supplément de 4€

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

Le Duo Pomme/Poire, en Cuit et en Crû,
entre Vanille, Badiane et Baies de Mang Tang

Ou L'Entremet Chocolat Guanaja à la Châtaigne,
Cassis et Poivre de Bourgeons de Cassis

Ou La Déclinaison d'Agrumes Bio de Monsieur Denis,
Yaourt au Lait Entier d'Étrez et Meringue

Ou Les Classiques : Sorbet Vigneron ou Sorbet Colonel

Ou L'Assortiment de Sorbets Maison : Cassis, Pomme, 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