



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'Etretz et L'Assortiment de Sorbets Maison 16 €

## Carte

### Les Entrées

La Déclinaison de Petits Pois, Lard de Bigorre et Mousse de Mâconnais 20 €  
Le Pâté Croûte du Chef : Volaille de Bresse et Escargots de Bourgogne de Mme Invernizzi,  
Citron, Concombre et Radis 31 €  
Le Filet de Maquereau Mariné puis Brûlé à la Flamme,  
Asperges, Pamplemousse et Sichuan 29 €

### Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre d'Etretz Persilladé 34 €  
Les Noix de Saint Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, simplement Snackées,  
Poireau, Golden et Sabayon de Chou-fleur Relevé au Poivre Rouge de Pondichery 42 €

### Les Viandes et Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Lente et sa Cuisse Farcie,  
Céleri, Chou Rave et Oignons, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne 38 €  
Le Cœur de Ris de Veau Fermier, servi Croustillant,  
Navet, Endives et Epices Douces, Jus de Veau aux Herbes 42 €  
Le Jarret de Bœuf longuement Braisé au Pinot Noir, puis Pané,  
Carotte de Nizerel, Rutabaga et Avocat, Moutarde Maison, Jus Classique Déglacé au Xérès 28 €

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

# Menu de Saison

La Déclinaison de Petits Pois,  
Lard de Bigorre et Mousse de Mâconnais

-o-

Le Jarret de Bœuf longuement Braisé au Pinot Noir, puis Pané,  
Carotte de Nizerel, Rutabaga et Avocat,  
Moutarde Maison, Jus Classique Déglacé au 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 entrée+ plat + dessert **41 €**

**Menu** avec entrée+ plat + fromage + dessert **48 €**

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

# Menu Plaisir

Le Pâté Croûte du Chef : Volaille de Bresse et Escargots de Bourgogne de Mme Invernizzi,  
Citron, Concombre et Radis

**Ou** Le Filet de Maquereau Mariné puis Brûlé à la Flamme,  
Asperges, Pamplemousse et Sichuan

-o-

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

**Ou** Les Noix de Saint Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, simplement Snackées,  
Poireau, Golden et Sabayon de Chou-fleur Relevé au Poivre Rouge de Pondichery

**Ou** Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Lente et sa Cuisse Farcie,  
Céleri, Chou Rave et Oignons, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne

**Ou** Le Cœur de Ris de Veau Fermier, servi Croustillant,  
Navet, Endives et Épices Douces, Jus de Veau aux Herbes

-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 **60 €**

**Menu** avec Entrée + Plat + Fromage + Dessert **67 €**

**Menu** avec Entrée + Grenouilles **ou** Poisson + Viande + Dessert **72 €**  
*(dernière prise de commande à 13h pour le déjeuner et à 20h30 pour le dîner)*

**Menu** avec Entrée + Grenouilles **ou** Poisson + Viande + Fromage + Dessert **79 €**  
*(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 entrainera 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

Le Safran de Bresse de M. Comtet à Foïssiat

Les Langoustines d'Atlantique

Le Pigeonneau de Chair 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 **84 €**

Soit en quatre services, dans l'ordre que vous préférez **101 €**  
*(dernière prise de commande à 13h pour le déjeuner et à 20h30 pour le dîner)*

## Notre Choix de Desserts

La Poire Rôtie au Four Café/Caramel,  
Gavotes Épicées, Crème Glacée Café

Ou L'Entremet Chocolat Tulakalum,  
entre Fruit de la Passion et Citron Vert

Ou La Variation d'Agrumes Bio de Monsieur Denis,  
Meringue et Poivre de Timut

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