



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

2, Place Michel Poisat – 01190 PONT DE VAUX

# Carte

## Les Entrées

- La Variation de Radis de Nizerel, Pesto de Fanes, Oignons et Olives Noires 20 €
- La Terrine Pressée de Volaille de Bresse au Foie Gras et à la Pistache, entre Carotte et Concombre 31 €
- Le Filet de Truite Bio d'Isère Brûlé à la Flamme, Artichaut, Citron et Barigoule Montée en Vinaigrette 29 €

## Les Poissons

- Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre d'Etrez Persilladé 34 €
- Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,  
Rhubarbe, Epinards et Champignons, Beurre Blanc Emulsionné au Sichuan 42 €

## Les Viandes et Volailles

- Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Lente et sa Cuisse Farcie,  
Petits Pois, Céleri Rave Cuit à l'Étouffée et Sauce Crème Légère Infusée au Foin 38 €
- Le Cœur de Ris de Veau Fermier Servi Croustillant,  
Duo d'Asperges, Oignon Nouveau et Pomme de Terre, Jus de Viande Parfumé à la Sauge 42 €
- La Ballotine de Caille Fermière aux Herbes et à la Noisette,  
Déclinaison de Betteraves et Navets, Jus de Carcasse Lié à la Betterave 28 €
- Le Chariot de Fromages Affinés 14 €
- Le Choix de Desserts Maison 13 €

# Menu de Saison

La Variation de Radis de Nizerel,  
Pesto de Fanes, Oignons et Olives Noires

-o-

La Ballotine de Caille Fermière aux Herbes et à la Noisette,  
Déclinaison de Betteraves et Navets,  
Jus de Carcasse Lié à la Betterave

-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

La Terrine Pressée de Volaille de Bresse au Foie Gras et à la Pistache,  
entre Carotte et Concombre

Ou Le Filet de Truite Bio d'Isère Brûlé à la Flamme,  
Artichaut, Citron et Barigoule Montée en Vinaigrette

-o-

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

Ou Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,

Rhubarbe, Épinards et Champignons, Beurre Blanc Emulsionné au Sichuan

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Lente et sa Cuisse Farcie,  
Petits Pois, Céleri Rave Cuit à l'Étouffée et Sauce Crème Légère Infusée au Foin

Ou Le Cœur de Ris de Veau Fermier Servi Croustillant,

Duo d'Asperges, Oignon Nouveau et Pomme de Terre, Jus de Viande Parfumé à la Sauge

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés

Ou Le Fromage Blanc d'Étrepas, 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 Foissiat

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

Le Cru-Cuit de Poire,

Gavotes et Crème Glacée Réglisse

Ou L'Entremets Chocolat Guanaja au Praliné,  
Sorbet Choco au Poivre de Bourgeons de Cassis

Ou La Minestrone de Fraises,

Fraîcheur Fromage Blanc d'Etrez 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