



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

# Carte

## Les Entrées

- Le Jeu de Texture entre Aubergines de Nizerel, Chèvre Mâconnais et Framboises 20 €
- La Raviole de Volaille de Bresse Servie Tiède, Variation de Tomates, Vierge aux Herbes de Saison 31 €
- Le Filet de Truite Bio d'Isère, Mariné puis Brûlé à la Flamme,  
Fenouil et Emulsion de Coquillages au Gingembre 29 €

## Les Poissons

- Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé 34 €
- Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,  
Carotte, Persil et Raisin, Beurre Rouge au Poivre de Kampot 42 €
- La Trilogie de Maquereau de Ligne, Concombre, Pomme de Terre Fumée et Oignons Rouges,  
Bouillon de Têtes de Langoustines au Combava 28 €

## Les Viandes et Volailles

- Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Lente et sa Cuisse Roulée,  
Déclinaison de Courgettes, Noisettes et Marmelade d'Agrumes,  
Sauce Crème Légère aux Pommes Fermentées 38 €
- Le Quasi de Veau Fermier en Basse Température, Servi Rosé,  
Poireau d'Été, Betterave et Mûres, Jus de Veau Relevé d'une Pointe de Vanille de Madagascar 42 €

Le Chariot de Fromages Affinés 14 €

Le Choix de Desserts Maison 13 €

# Menu de Saison

Le Jeu de Texture entre Aubergines de Nizerel,  
Chèvre Mâconnais et Framboises Acidulées

-o-

La Trilogie de Maquereau de Ligne,  
Concombre, Pomme de Terre Fumée et Oignons Rouges,  
Bouillon de Têtes de Langoustines au Combava

-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 Raviole de Volaille de Bresse Servie Tiède, Variation de Tomates, Vierge aux Herbes de Saison

**Ou** Le Filet de Truite Bio d'Isère, Mariné puis Brûlé à la Flamme,  
Fenouil et Emulsion de Coquillages au Gingembre

-o-

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

**Ou** Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,  
Carotte, Persil et Raisin, Beurre Rouge au Poivre de Kampot

**Ou** Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Lente et sa Cuisse Roulée,  
Déclinaison de Courgettes, Noisettes et Marmelade d'Agrumes,

Sauce Crème Légère aux Pommes Fermentées

**Ou** Le Quasi de Veau Fermier en Basse Température, Servi Rosé,  
Poireau d'Été, Betterave et Mûres, Jus de Veau Relevé d'une Pointe de Vanille de Madagascar

-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 Foïssiât

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 Williams des Vergers de la Panetière à Uchizy,  
en Chaud et en Froid, au Thym du Jardin

Ou L'Entremets Chocolat Guanaja aux Prunes,  
Sorbet Mirabelles, Citron et Poivre de Bourgeons de Cassis de Sermoyer

Ou La Figue selon l'Humeur du Chef,  
entre Crème Fraîche 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