



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

- Le Barbajuan de Champignons aux Herbes du Jardin, Comptée d'Echalotes et Noisettes Fumées 20 €
- Les Noix de Saint-Jacques de Saint-Brieuc, Juste Snackées, Céleri Rave,  
Extrait de Carottes Jodé et Condiment Citron 32 €
- Le Pâté Croûte de Colvert au Foie Gras et à la Pistache, Légumes à la Grecque 29 €

## Les Poissons

- Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre d'Etrez Persilladé 34 €
- Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,  
Déclinaison de Radis de Nizerel, Tortellini de Fanes, Beurre Blanc à la Citronnelle 42 €

## Les Viandes et Volailles

- Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Lente et sa Cuisse Farcie,  
Chou Frisé, Courge et Châtaigne, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne 38 €
- Le Dos de Cerf des Ardennes Françaises, Servi Rosé,  
Chou-Fleur, Fenouil, Oignons Confits aux Graines de Moutarde et Jus Corsé au Poivre de Kérala 42 €
- La Poitrine de Veau Fermier Longuement Braisée, Brocoli, Betterave et Orange,  
Réduction de Braissage Parfumée à la Saugue 28 €

Le Chariot de Fromages Affinés 14 €

Le Choix de Desserts Maison 13 €

# Menu de Saison

Le Barbajuan de Champignons aux Herbes du Jardin,  
Compotée d'Echalotes et Noisettes Fumées

-o-

La Poitrine de Veau Fermier Longuement Braisée,  
Brocoli, Betterave et Orange,  
Réduction de Braisage Parfumée à la Sauge

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés  
Ou Le Fromage Blanc d'Etretz,  
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 de Colvert au Foie Gras et à la Pistache, Légumes à la Grecque  
Ou Les Noix de Saint-Jacques de Saint-Brieuc, Juste Snackées, Céleri Rave,  
Extrait de Carottes Jodé et Condiment Citron

-o-

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

Ou Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,  
Déclinaison de Radis de Nizerel, Tortellini de Fanes, Beurre Blanc Emulsionné à la Citronnelle

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Lente et sa Cuisse Farcie,  
Chou Frisé, Courge et Châtaigne, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne

Ou Le Dos de Cerf des Ardennes Françaises, Servi Rosé,  
Chou-Fleur, Fenouil, Oignons Confits aux Graines de Moutarde et Jus Corsé au Poivre de Kérala

-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 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

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

Ou L'Entremets au Chocolat Guanaja,  
dans l'Esprit d'un Irish Coffee Revisité

Ou Le Méli-Mélo d'Agrumes du Moment,  
entre Crème Fraîche 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 Santiago 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