



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 Filet de Truite d'Isère Mariné, Raifort, Sésame et Crème Glacée à l'Avocat	20 €
La Tarte Fine de Cabillaud, entre Déclinaison de Carottes, Saint-Jacques de Saint-Brieuc et Beurre Blanc au Fenouil	32 €
Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse, Duo de Pommes, Céleri Rave et Vanille	32 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé	39 €
Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti, Épinards, Endives et Salsifis, Crumble de Piment de Bresse et Jus d'Arêtes au Pinot Noir	42 €

Les Viandes et Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Suprême en Cuisson Douce et sa Cuisse Confite, Poireau, Navet et Pancetta, Sauce Crème Légère Porto / Champignons	38 €
Le Cœur de Ris de Veau Fermier, Servi Croustillant, Betteraves, Grenailles Farcies au Chorizo et Jus de Veau Relevé à l'Éstragon	42 €
L'Effilochée de Cuisses de Volaille de Bresse, en Raviole, Echalote et Orange Sanguine, Emulsion Citronnelle et Pourpier de Nizerel	28 €

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

Menu de Saison

Le Filet de Truite d'Isère Mariné,
Raifort, Sésame et Crème Glacée à l'Avocat

-o-

L'Effilochée de Cuisses de Volaille de Bresse, en Raviole,
Echalote et Orange Sanguine,
Emulsion Citronnelle et Pourpier de Nizerel

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés
Ou Le Fromage Blanc d'Etrez,
Crème Fraîche de Bresse 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 **44 €**

Menu avec entrée+ plat + fromage + dessert **51 €**

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

Menu Plaisir

Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse,
Duo de Pommes, Céleri Rave et Vanille

Ou La Tarte Fine de Cabillaud,
entre Déclinaison de Carottes, Saint-Jacques de Saint-Brieuc et Beurre Blanc au Fenouil

-o-

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

Ou Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,
Épinards, Endives et Salsifis, Crumble de Piment de Bresse et Jus d'Arêtes au Pinot Noir

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Suprême en Cuisson Douce et sa Cuisse Confite,
Poireau, Navet et Pancetta, Sauce Crème Légère Porto / Champignons

Ou Le Cœur de Ris de Veau Fermier, Servi Croustillant,
Betteraves, Grenailles Farcies au Chorizo et Jus de Veau Relevé à l'Éstragon

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés

Ou Le Fromage Blanc d'Étrez, Crème Fraîche de Bresse et Coulis de Fruits Rouges

-o-

Le Choix de Desserts Maison

(à nous préciser en début de repas)

Menu avec Entrée + Plat + Dessert 66 €

Menu avec Entrée + Plat + Fromage + Dessert 73 €

Menu avec Entrée + Grenouilles ou Poisson + Viande + Dessert 78 €

(dernière prise de commande à 13h pour le déjeuner et à 20h30 pour le dîner)

Menu avec Entrée + Grenouilles ou Poisson + Viande + Fromage + Dessert 85 €

(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 Gourmandise

Le Barbajuan de Crustacés,
Citron Vert, Emulsion de Coquillages et Caviar « Prestige »

-o-

Les Langoustines d'Atlantique à la Flamme,
Jus de Carottes Acidulé Monté au Beurre d'Étrez

-o-

Le Safran de Bresse de M. Comtet à Foïssiât,
dans un Risotto Crémeux, Noix de Saint-Jacques et Crème de Comté

-o-

Le Demi-Pigeonneau de Chair de M. Quintart à Baudrières :
son Filet en Croûte de Praliné et sa Cuisse Rôtie,
Pommes Dauphines à la Noisette, Jus de Carcasse Gingembre et Vieux Xérès

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés
Ou Le Fromage Blanc d'Étrez, Crème Fraîche de Bresse et Coulis de Fruits Rouges

-o-

Le Choix de Desserts Maison
(à nous préciser en début de repas)

109 €

Menu proposé pour tous les convives d'une même table

(dernière prise de commande à 13h pour le déjeuner et à 20h30 pour le dîner)

Notre Choix de Desserts

La Poire des Vergers de la Pannetière à Uchizy et le Chocolat Weiss
en Jeu de Textures entre Châtaigne et Sorbet Poire/Yuzu

Ou Le Variation d'Agrumes et Crème Fraîche de Bresse d'Étrez,
Meringue et Sorbet Safrané

Ou Le Méli-Mélo de Fruits Exotiques : Ananas, Mangue et Passion,
Infusion de Poivre Vert de Sichuan et Crème Glacée à la Brioche

Ou Les Classiques : Sorbet Vigneron ou Sorbet Colonel

Ou L'Assortiment de Sorbets Maison : Cassis, Citron, Poire/Yuzu

Notre Carte de Cafés « Malongo »

Tierra Bio & Equitable ou Cuba Santiago ou Laos Bio & Equitable ou Sul de Minas 3.50 €

Blue Mountain 6.50 €

Notre Carte de Thés « Thés & Traditions » 4€

Vert : Sencha ou Jasmin High Grade

Noir : Rwanda Rukeri ou Mathaouri (pamplemousse/mandarine)

Bleu : Oolong FuLiang

Rouge (sans théine) : Honeybush ou Rooibos Fruits Sauvages

Notre Infusion du Moment 4€