



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, Daïkon, Citron et Sorbet Avocat 20 €

La Raviole de Crevettes Grises
et Extrait de Carottes Infusé aux Baies de Manakara 32 €

Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse,
Jeu de Texture entre Betterave et Pomme 32 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé 39 €

Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,
Grenailles, Cresson et Chou-Fleur, Petite Nage Emulsionnée 42 €

Les Viandes et Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Suprême en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Laitue Braisée et Navet Blond, Sauce Crème Légère aux Premières Herbes du Jardin 38 €

Le Cœur de Ris de Veau Fermier Pané à la Noisette, Servi Croustillant,
Poireau, Sésame, Panais et Pesto de Radis, Jus de Veau Relevé avec une Pointe de Vanille 42 €

La Poitrine de Porc Fermier en Cuisson Lente, Céleri Rave, Champignons de Paris
et Ciboulette de Nizerel, Jus de Cochon Acidulé au Thym 28 €

Le Chariot de Fromages Affinés 14 €

Le Choix de Desserts Maison 13 €

Menu de Saison

Le Filet de Truite d'Isère Mariné,
Daïkon, Citron et Sorbet Avocat

-o-

La Poitrine de Porc Fermier en Cuisson Lente,
Céleri Rave, Champignons de Paris et Ciboulette de Nizerel,
Jus de Cochon Acidulé au Thym

-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 fêtes)

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,
Jeu de Texture entre Betterave et Pomme

Ou La Raviole de Crevettes Grises
et Extrait de Carottes Infusé aux Baies de Manakara

-o-

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

Ou Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,
Grenailles, Cresson et Chou-Fleur, Petite Nage Emulsionnée

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Suprême en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Laitue Braisée et Navet Blond, Sauce Crème Légère aux Premières Herbes du Jardin

Ou Le Cœur de Ris de Veau Fermier Pané à la Noisette, Servi Croustillant,
Poireau, Sésame, Panais et Pesto de Radis, Jus de Veau Relevé avec une Pointe de Vanille

-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 Tartare de Charolais,
Jaune d'Œuf Confit, Yuzu et Caviar « Prestige » Calvisius

-o-

Le Barbajuan de Crustacés et sa Langoustine d'Atlantique à la Flamme,
Jus de Têtes Gingembre / Citronnelle et Granny Smith

-o-

La Patte de Poulpe de Bretagne Laquée à l'Orange,
Endive Braisée au Safran de Bresse de M. Comtet à Foïssiat,
Réduction Crémée et Safranée

-o-

Le Demi-Pigeonneau de Chair de M. Quintart à Baudrières :
son Filet Cuit sur le Coffre puis Fumé au Foin,
Fondant de Pomme de Terre, Salsifis et Jus de Carcasse Anisé à l'Estragon

-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

Le Chocolat Tulakalum au Poivre de Bourgeons de Cassis
et Variation autour du Cassis de M. Paquet à Sermoyer

Ou La Fraîcheur d'Agrumes et Crème Fraîche de Bresse d'Étrez,
Meringue et Sorbet Crocus

Ou Le Crû-Cuit de Pommes des Vergers de la Panetière à Uchizy,
Romarin et Sauce Caramel au Calvados

Ou Les Classiques : Sorbet Vigneron ou Sorbet Colonel

Ou L'Assortiment de Sorbets Maison : Cassis, Citron, Pomme

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€