



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 Duo de Truite d'Isère entre Radis de Nizerel, Pamplémousse et Poivre de Tchuli 20 €

Les Crevettes d'Atlantique en Raviole,  
Déclinaison de Poireau, Citron et Jus de Têtes Emulsionné 32 €

La Fraîcheur d'Asperges Vertes, Cuisse de Canard et Foie Gras,  
sa Vinaigrette à l'Huile de Colza de l'Atelier de Niermont et Bourgeons de Cassis de Sermoyer 32 €

## Les Poissons

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

Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,  
Sucrines Confites, Champignons et Olives, Beurre Blanc Infusé à la Suze 42 €

Le Cabillaud Sauvage Cuit en Basse Température puis Marqué à la Flamme,  
Betterave, Oignons et Vierge de Légumes Racines à l'Éstragon 28 €

## Les Viandes et Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,  
Textures de Carottes, Céleri Rave à l'Étouffée, Jus de Carottes Crémé à la Dryade 38 €

Le Quasi de Veau Fermier Arrosé au Beurre Vanillé, Servi Rosé,  
Petits Pois, Pancetta et Ail Confit, Jus Classique Déglaçé au Porto 42 €

Le Chariot de Fromages Affinés 14 €

Le Choix de Desserts Maison 13 €

# Menu de Saison

Le Duo de Truite d'Isère entre Radis de Nizerel,  
Pamplemousse et Poivre de Tchuli

-o-

Le Cabillaud Sauvage  
Cuit en Basse Température puis Marqué à la Flamme,  
Betterave, Oignons  
et Vierge de Légumes Racines 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)

**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

La Fraîcheur d'Asperges Vertes, Cuisse de Canard et Foie Gras,  
sa Vinaigrette à l'Huile de Colza de l'Atelier de Niermont et Bourgeons de Cassis de Sermoyer

**Ou** Les Crevettes d'Atlantique en Raviole,  
Déclinaison de Poireau, Citron et Jus de Têtes Emulsionné

-o-

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

**Ou** Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,

Sucrines Confites, Champignons et Olives, Beurre Blanc Infusé à la Suze

**Ou** Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,  
Textures de Carottes, Céleri Rave à l'Étouffée, Jus de Carottes Crémé à la Dryade

**Ou** Le Quasi de Veau Fermier Arrosé au Beurre Vanillé, Servi Rosé,  
Petits Pois, Pancetta et Ail Confit, Jus Classique Déglacé au Porto

-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-

La Tatin de Carottes et ses Langoustines d'Atlantique,  
Bisque Légère Foisonnée et Coriandre

-o-

La Patte de Poulpe de Bretagne Laquée à l'Orange,  
Laitue Farcie et Sabayon au Safran de Bresse de M. Comtet à Foïssiât,

-o-

Le Demi-Pigeonneau de Chair de M. Quintart à Baudrières :  
son Filet Cuit sur le Coffre puis Fumé au Foin, sa Cuisse Rôtie,  
Grenailles et Légumes Printaniers,  
Jus de Carcasse aux Agrumes

-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)

**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

L'Alliance Chocolatée Tulakalum et Guanaja,  
entre Thym et Praliné

Ou La Variation d'Agrumes et Crème Fraîche de Bresse d'Étrez,  
Crèmeux Opalys et Sorbet Crocus

Ou La Minestrone Revisitée :

Pommes, Fraises, Rhubarbe et Sorbet Basilic

Ou Les Classiques : Sorbet Vigneron ou Sorbet Colonel

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

## Notre Carte de Cafés « Malongo »

Tierra Bio & Équitable ou Cuba Santiago ou Laos Bio & Équitable 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€