



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 Merlan de Charolais dans l'Esprit d'un Tataki, Juste Saisi au Binchotan,
Courgette et Radis de Nizerel, Vinaigrette Infusée au Poivre Long de Java 20 €

Le Filet d'Omble Chevalier Mariné Façon Gravelax puis Légèrement Tiédi,
Petits Pois, Pesto d'Orties et Grenobloise au Pain d'Epices 32 €

Le Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse,
Condiments Fraise, Betterave et Verveine 32 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes 39 €

Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,
Chou Blanc Mariné, Fenouil, Pommes de Terre Fumées et Beurre Blanc Relevé au Safran de Bresse 42 €

Le Duo de Filets de Maquereau : l'un Marqué à la Flamme et l'Autre en Quenelle,
Sucrine et Oignon Brûlé, Fumet de Poisson Monté au Beurre d'Etrez 28 €

Les Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Asperge Blanche, Lard de Colonnata, Jaune d'Œuf Confit et Sauce Crémée au Crémant de Bourg. 38 €

Le Filet de Canette de la Dombes, Servi Rosé,
Artichaut, Carottes et Pamplemousse, Jus de Volaille Acidulé aux Agrumes 42 €

Le Chariot de Fromages Affinés 14 €

Le Choix de Desserts Maison 13 €

Menu de Saison

Le Merlan de Charolais dans l'Esprit d'un Tataki,
Juste Saisi au Binchotan,
Courgette et Radis de Nizerel, Vinaigrette Infusée au Poivre Long de Java

-o-

Le Duo de Filets de Maquereau : l'un Marqué à la Flamme et l'Autre en Quenelle,
Sucrine et Oignon Brûlé,
Fumet de Poisson Monté au Beurre d'Étrez

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés
Ou La Faisselle de Fromage Blanc,
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, Condiments Fraîse, Betterave et Verveine

Ou Le Filet d'Ombre Chevalier Mariné Façon Gravelax puis Légèrement Tiédi,
Petits Pois, Pesto d'Orties et Grenobloise au Pain d'Épices

-o-

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

Ou Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,
Chou Blanc Mariné, Fenouil, Pommes de Terre Fumées et Beurre Blanc Relevé au Safran de Bresse

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Asperge Blanche, Lard de Colonnata et Jaune d'Œuf Confit,
Sauce Crémée au Crémant de Bourgogne

Ou Le Filet de Canette de la Dombes, Servi Rosé,
Artichaut, Carottes et Pamplemousse, Jus de Volaille Acidulé aux Agrumes

-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 Veau Fermier,
Yuzu, Caviar « Prestige » Calvisius et Pommes Dauphines

-o-

Les Langoustines d'Atlantique Snackées Nacrées,
Légumes de Provence et Orange,
Jus de Barigoule Emulsionné à l'Huile d'Olives du Château Virant AOP

-o-

La Patte de Poulpe de Bretagne en Basse Température,
Consommé de Fenouil Parfumé au Tchuli et Petits Pois

-o-

Le Demi-Pigeonneau de Chair Elevé par M. Quintart à Baudrières :
son Filet Cuit sur le Coffre puis Fumé au Romarin, sa Cuisse Rôtie,
Comptée de Fraises au Vieux Xérès et Basilic,
Jus de Carcasse aux Olives Noires

-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€