



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

La Variation autour du Potimarron de Nizerel, Proposée en Chaud et en Froid,  
entre Mâconnais Frais et Piment de Bresse 20 €

Les Noix de Saint-Jacques de nos Côtes, Juste Snackées,  
Panais et Fenouil, Beurre Blanc Parfumé aux Baies de Timut 32 €

La Ballotine de Caille Fermière aux Champignons,  
Velouté de Cèpes et Huile de Noisettes de la Goutte d'Or à Varennes Saint-Sauveur 32 €

## Les Poissons

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

Le Poisson du Moment Délicatement Rôti,  
Chou-Fleur, Poireau et Olives, Sabayon Acidulé aux Agrumes 42 €

## Les Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,  
Chou Frisé, Aubergine et Citron, Sauce Crème Légère Déglacée à la Dryade 38 €

Le Pigeonneau de Chair Elevé par M. Quintart à Baudrières,  
Céleri Rave, Pomme, Betterave et Noix, Jus de Carcasse Relevé au Porto 48 €

La Poitrine de Porc Fermier, Longuement Confite,  
Pommes de Terre Grenailles et Brocoli, Jus Classique au Vin Rouge 28 €

Le Chariot de Fromages Affinés 14 €

Le Choix de Desserts Maison 13 €

# Menu de Saison

La Variation autour du Potimarron de Nizerel,  
Proposée en Chaud et en Froid,  
entre Mâconnais Frais et Piment de Bresse

-o-

La Poitrine de Porc Fermier, Longuement Confite,  
Pommes de Terre Grenailles et Brocoli,  
Jus Classique au Vin Rouge

-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

La Ballotine de Caille Fermière aux Champignons,  
Velouté de Cèpes et Huile de Noisettes de la Goutte d'Or à Varennes Saint-Sauveur

**Ou** Les Noix de Saint-Jacques de nos Côtes, Juste Snackées,  
Panaïs et Fenouil, Beurre Blanc Parfumé aux Baies de Timut

-o-

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

**Ou** Le Poisson du Moment Délicatement Rôti,  
Chou-Fleur, Poireau et Olives, Sabayon Acidulé aux Agrumes

**Ou** Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,  
Chou Frisé, Aubergine et Citron, Sauce Crème Légère Déglacée à la Dryade

**Ou** Le Demi-Pigeonneau de Chair Elevé par M. Quintart à Baudrières,  
Céleri Rave, Pomme, Betterave et Noix, Jus de Carcasse Relevé 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 Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse,  
Condiment Coing et Voile de Brouilly

-o-

Le Homard Européen, Proposé en Raviole,  
Déclinaison de Carottes, Main de Boudha  
et Jus de Têtes Emulsionné

-o-

La Patte de Poulpe de Bretagne en Basse Température,  
Butternut, Oignons Confits, Crème de Courge au Poivre de Java

-o-

Le Dos de Chevreuil des Ardennes Françaises,  
Servi Rosé,  
Jeu de Textures autour du Champignon et Jus au Thym

-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 Guanaja de la Maison Valrhona,  
entre Châtaigne et Orange

Ou Le Millefeuille de Poires des Vergers de la Panetière à Uchizy,  
Sorbet Poire-Gingembre, Caramel et Loumi

Ou La Douceur Exotique Ananas-Mangue-Passion,  
Meringue, Yaourt au Lait Entier d'Étrez et Sorbet Rafraîchi au Poivre Tchuli

Ou Les Classiques : Sorbet Vigneron ou Sorbet Colonel

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

## 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€