



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 Filet de Truite d'Isère Brûlé à la Flamme, Déclinaison autour du Poireau
et Mayonnaise Relevée au Safran de Bresse de Monsieur Comtet à Foissiat 20 €
- La Raviole de Coquillages du Moment entre Carotte, Fenouil et Chorizo de Bigorre,
Réduction Végétale Emulsionnée, Orange et Loumi 32 €
- L'Épaule d'Agneau Fermier, en Deux Textures,
Servie comme une Salade Tiède de Petits Pois, Oignons, Menthe et Faisselle d'Étrez 32 €

Les Poissons

- Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé 42 €
- La Queue de Lotte Sauvage en Basse Température,
Chou-Fleur, Noisettes et Fèves, Jus d'Arrêtes Relevé au Poivre Tchuli 42 €

Les Volailles

- Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Rôtie en Boulangère,
Asperges, Citron, Sauce Crème aux Premières Herbes du Jardin 41 €
- Le Filet de Cannelle de la Dombes, Servi Rosé,
Céleri Rave, Rhubarbe et Épinards, Jus de Carcasse Infusé aux Feuilles de Curry 41 €
- Le Jarret de Porc de l'Ain, Légèrement Grillé puis Longuement Confit,
Oignons Nouveaux et Radis de Nizerel, Sabayon de Fanes et Champignons 28 €

Le Chariot de Fromages Affinés 15 €

Le Choix de Desserts Maison 15 €

Menu de Saison

Le Filet de Truite d'Isère Brûlé à la Flamme,
Déclinaison autour du Poireau
et Mayonnaise Relevée au Safran de Bresse de Monsieur Comtet à Foïssiât

-o-

Le Jarret de Porc de l'Ain, Légèrement Grillé puis Longuement Confit,
Oignons Nouveaux et Radis de Nizerel,
Sabayon de Fanes et Champignons

-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) **27 €**
(du mercredi au vendredi, sauf fêtes et fériés)

Menu avec entrée+ plat + dessert **45 €**

Menu avec entrée+ plat + fromage + dessert **52 €**

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

Menu Plaisir

L'Épaule d'Agneau Fermier, en Deux Textures,
Servie comme une Salade Tiède de Petits Pois, Oignons, Menthe et Faisselle d'Étrez
Ou La Raviole de Coquillages du Moment entre Carotte, Fenouil et Chorizo de Bigorre,
Réduction Végétale Emulsionnée, Orange et Loumi

-o-

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

Ou La Queue de Lotte Sauvage en Basse Température,
Chou-Fleur, Noisettes et Fèves, Jus d'Arrêtes Relevé au Poivre Tchuli

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Rôtie en Boulangère,
Asperges, Citron, Sauce Crème aux Premières Herbes du Jardin

Ou Le Filet de Cannette de la Dombes, Servi Rosé,
Céleri Rave, Rhubarbe et Epinards, Jus de Carcasse Infusé aux Feuilles de Curry

-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 **68 €**

Menu avec Entrée + Plat + Fromage + Dessert **75 €**

Menu avec Entrée + Grenouilles **ou** Poisson + Viande + Dessert **80 €**
(dernière prise de commande à 13h pour le déjeuner et à 20h30 pour le dîner)

Menu avec Entrée + Grenouilles **ou** Poisson + Viande + Fromage + Dessert **87 €**
(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,
Betterave et Cassis de Monsieur Paquet à Sermoyer

~o~

Le Filet de Bar Sauvage Mariné Façon Gravelax,
Artichaut Poivrade et Barigoule Montée en Vinaigrette à l'Huile d'Olive de Xavier Alazard

~o~

Les Langoustines d'Atlantique juste Saisies,
Légumes Printaniers,
Emulsion de Têtes Acidulée aux Agrumes

~o~

Le Demi-Pigeonneau de Chair, Elevé par Monsieur Quintart à Baudrières,
simplement Rôti sur le Coffre, puis Fumé au Foin,
Endive en Pickles, Jus Crémé, Morilles et 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)

112 €

*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 Demie-Poire Pochée aux Epices Douces entre Guanaja et Crumble de Nougatine,
Sauce Chocolat Fumé/Ecorces d'Orange, Sorbet Choco/Tonka

Ou Le Millefeuille de Pommes des Vergers de la Panetière à Uchizy,
Caramel de Dulcey, Romarin du Jardin et Sabayon Emulsionné à la Dryade

Ou Le Méli-Mélo de Fraises et Yaourt au Lait Entier d'Étrez,
Meringue Anisée, Sorbet Fenouil Relevé aux Graines de Moutarde Fallot

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€