



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 Jeu de Textures autour des Betteraves de Nizerel, Beignet de Chèvre Mâconnais et Vinaigrette Parfumée au Safran de Bresse de Monsieur Comtet à Foissiat 20 €

La Raviole de Crevettes Grises, entre Pamplemousse, Asperges et Jus Corsé Acidulé 32 €

L'Épaule d'Agneau Fermier, Servie comme une Salade Tiède de Concombre, Pomme de Terre, Poireau et Yaourt d'Étrez 32 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé 42 €

Le Filet de Thonine juste Snacké puis Mariné, Déclinaison de Carottes et Radis, Sabayon Végétal 42 €

Les Sardines d'Atlantique en Cuisson Vapeur, Courgette, Fenouil et Huile de Piments de Bresse, Fumet de Poisson Emulsionné 28 €

Les Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Basse Température et sa Cuisse Croustillante aux Nuts, Oignons Nouveaux, Laitue et Champignons, Jus de Volaille Crémé 41 €

Le Filet de Cannelle de la Dombes, Servi Rosé, Petits Pois, Navets et Sureau, Jus de Carcasse Infusé au Thym 41 €

Le Chariot de Fromages Affinés 15 €

Le Choix de Desserts Maison 15 €

Menu de Saison

Le Jeu de Textures autour des Betteraves de Nizerel,
Beignet de Chèvre Mâconnais
et Vinaigrette Parfumée au Safran de Bresse de Monsieur Comtet à Foissiat

-o-

Les Sardines d'Atlantique en Cuisson Vapeur,
Courgette, Fenouil et Huile de Piments de Bresse,
Fumet de Poisson Emulsionné

-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, Servie comme une Salade Tiède
de Concombre, Pomme de Terre, Poireau et Yaourt d'Étrez

Ou La Raviole de Crevettes Grises,
entre Pamplemousse, Asperges et Jus Corsé Acidulé

-o-

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

Ou Le Filet de Thonine juste Snacké puis Mariné,
Déclinaison de Carottes et Radis, Sabayon Végétal

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Basse Température et sa Cuisse Croustillante aux Nuts,
Oignons Nouveaux, Laitue et Champignons, Jus de Volaille Crémé

Ou Le Filet de Cannette de la Dombes, Servi Rosé,
Petits Pois, Navets et Sureau, Jus de Carcasse Infusé 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)

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,
Cru/Cuit d'Asperges et Citron Loumi

~o~

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

~o~

Les Langoustines d'Atlantique juste Saisies,
Légumes Printaniers,
Bouillon de Têtes Relevé au Poivre Vert de Malabar

~o~

Le Demi-Pigeonneau de Chair, Elevé par Monsieur Quintart à Baudrières,
simplement Rôti sur le Coffre, puis Fumé au Foin,
Jus de Carcasse Anisé à Estragon

~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)

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

Le Chocolat Tulakalum de la Maison Valrhona,
entre Citron, Menthe et Crumble d'Amandes

Ou Le Millefeuille à la Rhubarbe,
Caramel de Dulcey et Crème Glacée au Crémant de Bourgogne

Ou La Douceur de Fraises au Poivre de Kampot,
Crème de Bresse, Meringue et Sorbet Fraise/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 & 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€