



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 de Courgettes de Nizerel, entre Chèvre Mâconnais, Olives de Xavier Alazard et Basilic	20 €
Le Suprême de Pintade de Bresse en Basse Température, Servi Tiède, Pomme de Terre et Fenouil en Salade, Citron, Graines Fallot	32 €
La Raviole de Crustacés entre Macédoine de Légumes, Pamplemousse, et Bisque de Homard Emulsionnée au Poivre de Kampot	32 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé	42 €
Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Cuit à l'Étouffée, Petits Pois, Fraises et Wasabi, Beurre Blanc Parfumé au Yuzu	42 €
Le Filet de Maquereau Raidi au Sel puis Grillé sur la Peau, Concombre, Condiment Agrumes et Yaourt d'Étrez, Bouillon d'Arêtes Relevé au Poivre de Timut	28 €

Les Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Rôtie, Déclinaison d'Aubergine, Carotte Fumée, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne	41 €
Le Quasi de Veau Fermier, Servi Rosé, Artichaut, Oignon Nouveau et Compotée de Tomates, Jus de Veau Infusé à l'Origan	41 €

Le Chariot de Fromages Affinés 15 €

Le Choix de Desserts Maison 15 €

Menu de Saison

La Variation de Courgettes de Nizerel,
entre Chèvre Mâconnais, Olives de Xavier Alazard et Basilic

~o~

Le Filet de Maquereau Raidi au Sel puis Grillé sur la Peau,
Concombre, Condiment Agrumes et Yaourt d'Étrez,
Bouillon d'Arêtes Relevé au Poivre de Timut

~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

Le Suprême de Pintade de Bresse en Basse Température, Servi Tiède,
Pomme de Terre et Fenouil en Salade, Citron, Graines Fallot

Ou La Raviole de Crustacés entre Macédoine de Légumes, Pamplemousse,
et Bisque de Homard Emulsionnée au Poivre de Kampot

~o~

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

Ou Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Cuit à l'Etouffée,
Petits Pois, Fraises et Wasabi, Beurre Blanc Parfumé au Yuzu

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Rôtie,
Déclinaison d'Aubergine, Carotte Fumée, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne

Ou Le Quasi de Veau Fermier, Servi Rosé,
Artichaut, Oignon Nouveau et Compotée de Tomates, Jus de Veau Infusé à l'Origan

~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)

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,
Textures de Pastèque et Verveine

~o~

Les Langoustines d'Atlantique Juste Saisies à la Flamme,
Pommes Dauphines au Thym, Orange et Barigoule Montée en Vinaigrette

~o~

La Patte de Poulpe de Méditerranée, Longuement Confite,
Chorizo Ibérique et Laitue, Minestrone Végétale

~o~

Le Demi-Pigeonneau de Chair, Elevé par Monsieur Quintart à Baudrières,
simplement Rôti sur le Coffre,
Variation de Fenouil et Crumble de Comté,
Jus de Carcasse Acidulé aux Groseilles

~o~

Le Chariot de Fromages Affinés
Ou Le Fromage Blanc d'Etretz,
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 Cerises et Crumble de Noisettes

Ou Le Millefeuille aux Abricots,
Caramel, Citron Vert et Crème Glacée à la Lavande

Ou La Douceur de Fraises et Concombre,
Crème de Bresse, Meringue, 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€