



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 Pressée Persillée de Jarret de Veau Fermier,
Radis, Pommes Dauphines et Ravigote 20 €

Le Merlan de Charolais proposé comme un Tartare,
entre Tomates de Nizerel, Mâconnais Frais et Olives Noires de Xavier Alazard 32 €

La Fleur de Courgette Farcie aux Crustacés,
Poivron Rouge, Chorizo Ibérique, Pastèque et Bisque de Homard Emulsionnée 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,
Artichaut, Poireau et Myrtilles, Beurre Blanc aux Agrumes 42 €

Le Filet de Maquereau Mariné Basilic et Citron, Servi Tiède,
Garniture Haricots Verts et Brocoli, Sabayon Végétal aux Herbes 28 €

Les Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Betterave et Chou Pointu, Sauce Crème Légère aux Crabes Verts 41 €

La Poitrine d'Agneau Fermier Longuement Confite,
Fenouil, Carotte Fumée et Amandes, Jus Tranché à l'Huile de Roquette 41 €

Le Pigeonneau de Chair, Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières,
Rôti sur le Coffre puis Fumé au Foin, Aubergine et Echalote, Jus de Carcasse au Vinaigre de Fraises 54 €

Le Chariot de Fromages Affinés 15 €

Le Choix de Desserts Maison 15 €

Menu de Saison

La Pressée Persillée de Jarret de Veau Fermier,
Radis, Pommes Dauphines et Ravigote



Le Filet de Maquereau Mariné Basilic et Citron, Servi Tiède,
Garniture Haricots Verts et Brocoli,
Sabayon Végétal aux Herbes



Le Chariot de Fromages Affinés
Ou La Faisselle de Fromage Blanc,
Crème Fraîche de Bresse et Coulis de Fruits Rouges



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 Merlan de Charolais proposé comme un Tartare,
entre Tomates de Nizerel, Mâconnais Frais et Olives Noires de Xavier Alazard

Ou La Fleur de Courgette Farcie aux Crustacés,
Poivron Rouge, Chorizo Ibérique, Pastèque et Bisque de Homard Emulsionnée

~o~

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

Ou Le Poisson Sauvage **(selon arrivage)** Cuit à l'Étouffée,
Artichaut, Poireau et Myrtilles, Beurre Blanc aux Agrumes

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Betterave et Chou Pointu, Sauce Crème Légère aux Crabes Verts

Ou La Poitrine d'Agneau Fermier Longuement Confite,
Fenouil, Carotte Fumée et Amandes, Jus Tranché à l'Huile de Roquette

~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,
Pêches de Vigne et Gelée au Vieux Porto

~o~

La Raviole de Langoustines d'Atlantique,
Tomate et Avocat, Jus de Têtes Parfumé au Loumi

~o~

La Patte de Poulpe de Méditerranée simplement Grillée,
proposée comme une Salade
entre Concombre et Condiment Piment de Bresse

~o~

Le Demi-Pigeonneau de Chair, Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières,
Rôti sur le Coffre puis Fumé au Foin,
Aubergine et Echalote, Jus de Carcasse Acidulé au Vinaigre de Fraises

~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 Cassis de Jean-Luc Paquet à Sermoyer et Crumble de Noisettes

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

Ou Le Gaspacho de Pêches du Moment,
Crème de Bresse, Meringue, Sorbet Pêche/Romarin

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€