



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, 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, dès que possible, 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 équipe, un très Bon Appétit !

Céline & Frédéric MICHEL

2, Place Michel Poizat – 01190 PONT DE VAUX

Carte

Les Entrées

Le Chaud-Froid de Tomates de Nizerel
entre Pastèque et Basilic 20 €

La Pièce de Charolais aux Parfums de Barbecue,
servie comme une Salade Tiède d'Haricots Verts, Oignons Rouges, Maïs et Pickles de Mures 32 €

Le Filet de Dorade à la Flamme et Soupe de Poissons de Roche,
Fenouil, Safran de Bresse et Chorizo Ibérique 32 €

Les Poissons

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

Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,
Aubergines, Oignons Blancs et Moules de Bouchot, Réduction de Marinère Acidulée au Yuzu 42 €

Le Duo de Filet Truite d'Isère : l'Un Poêlé, l'Autre Fumé,
Garniture Carotte et Concombre, Vinaigrette Carotte et Œufs de Truite 28 €

Les Volailles

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

Le Carré de Veau Servi Rosé,
Textures de Poivron et Tomate, Jus de Viande Parfumé au Thym 41 €

Le Demi-Pigeonneau de Chair, Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières, Cuit sur le Coffre,
Betterave et Pomme de Terre Fumée aux Baies de Genièvre, Jus de Carcasse Relevé au Poivre Tchuli 54 €

Le Chariot de Fromages Affinés 15 €

Le Choix de Desserts Maison 15 €

Menu de Saison

Le Chaud-Froid de Tomates de Nizerel
entre Pastèque et Basilic



Le Duo de Filet Truite d'Isère : l'Un Poêlé, l'Autre Fumé,
Garniture Carotte et Concombre,
Vinaigrette Carotte et Œufs de Truite



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

La Pièce de Charolais aux Parfums de Barbecue,
servie comme une Salade Tiède d'Haricots Verts, Oignons Rouges, Maïs et Pickles de Mures

Ou Le Filet de Dorade à la Flamme et Soupe de Poissons de Roche,
Fenouil, Safran de Bresse et Chorizo Ibérique

~o~

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

Ou Le Poisson Sauvage (**selon arrivage**) Délicatement Rôti,
Aubergines, Oignons Blancs et Moules de Bouchot, Réduction de Marinère Acidulée au Yuzu

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

Ou Le Carré de Veau Servi Rosé,
Textures de Poivron et Tomate, Jus de Viande Parfumé 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 entraînera un supplément de 4€

Menu Gourmandise

Le Foie Gras de Canard de Vendée, Mariné au Porto puis Confit dans sa Graisse,
Abricot, Pistaches et Pain d'Épices

~o~

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

~o~

La Patte de Poulpe Rôtie,
Aubergine, Poireau et Décoction de Melon

~o~

Le Demi-Pigeonneau de Chair, Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières,
Cuit sur le Coffre,
Betterave et Pomme de Terre Fumée aux Baies de Genièvre,
Jus de Carcasse Relevé au Poivre Tchuli

~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

Le Chocolat Guanaja de la Maison Valrhona,
Cuit-Crû de Poire, Caramel et Fève de Tonka

Ou Les Fruits Rouges du Moment et le Yaourt au Lait Entier d'Etrez dans l'Esprit d'une Pavlova,
Crème Glacé aux Herbes Estivales et Poivre de Bourgeons de Cassis de Sermoyer

Ou La Soupe de Pêches Rafraîchie au Tímüt
entre Chocolat Blanc, Biscuit Amandes et Sorbet Pêche/Verveine

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€