



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 Poisat - 01190 PONT DE VAUX

# Carte

## Les Entrées

La Tomate de Nizerel dans tous ses Etats,  
Fromage Frais du Mâconnais et Huile d'Olives de la Vallée des Baux-de-Provence 20 €

La Joue de Bœuf Confité au Brouilly du Tonton, Servie Tiède,  
entre Salade de Betteraves et Framboises 32 €

La Timbale de Champignons Sauvages et Moules de Bouchot,  
Oignons Rouges Caramélisés, Poire, Crème de Cèpes et Noisettes 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,  
Pak Choi, Champignons de Paris et Fenouil, Beurre Blanc Déglacé à la Suze 42 €

La Raviole de Truite d'Isère aux Herbes du Jardin,  
Oignon Blanc, Sucrine, Amandes Rôties et Salsa Verte 28 €

## Les Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,  
Aubergine, Poivron et Poireau, Jus de Volaille Crémé Légèrement Relevé au Piment de Bresse 41 €

Le Carré de Veau Servi Rosé,  
Artichaut, Courgette et Mures, Jus de Veau au Vieux Porto 41 €

Le Pigeonneau de Chair, Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières puis Cuit sur le Coffre,  
Croûte de Sarrazin et Maïs, Jus de Carcasse à l'Orange 54 €

Le Chariot de Fromages Affinés 15 €

Le Choix de Desserts Maison 15 €

# Menu de Saison

La Tomate de Nizerel dans tous ses Etats,  
Fromage Frais du Mâconnais et Huile d'Olives de la Vallée des Baux-de-Provence



La Raviole de Truite d'Isère aux Herbes du Jardin,  
Oignon Blanc, Sucrine,  
Amandes Rôties et Salsa Verte



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 Joue de Bœuf Confite au Brouilly du Tonton, Servie Tiède,  
entre Salade de Betteraves et Framboises

**Ou** La Timbale de Champignons Sauvages et Moules de Bouchot,  
Oignons Rouges Caramélisés, Poire, Crème de Cèpes et Noisettes

-o-

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

**Ou** Le Poisson Sauvage (**selon arrivage**) Cuit à l'Étouffée,  
Pak Choi, Champignons de Paris et Fenouil, Beurre Blanc Déglacé à la Suze

**Ou** Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,  
Aubergine, Poivron et Poireau, Jus de Volaille Crémé Légèrement Relevé au Piment de Bresse

**Ou** Le Carré de Veau Servi Rosé,  
Artichaut, Courgette et Mures, Jus de Veau au Vieux Porto

-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 de Vendée, Mariné au Banyuls puis Confit dans sa Graisse,  
Figues, Pistaches et Pain d'Épices

-o-

La Queue de Langoustine juste Saisie à la Flamme,  
Carotte, Verveine et Chorizo Ibérique,  
Jus de Têtes Parfumé au Citron Noir d'Iran

-o-

La Patte de Poulpe Rôtie,  
Déclinaison de Tomate et Pastèque de Nizerel

-o-

Le Demi-Pigeonneau de Chair,  
Élevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières puis Cuit sur le Coffre,  
Croûte de Sarrazin et Maïs, Jus de Carcasse à l'Orange

-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'Étrez 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 Timut  
entre Chocolat Blanc, Biscuit Amandes et Sorbet Pêche/Nerveine

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€