



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 Raviole de Crevettes au Loumi, Granny Smith, Amandes et Crème de Cèpes	20 €
La Joue de Bœuf Confit au Brouilly du Tonton, Servie Tiède, Variation de Radis, Chou Camus et Raisin Acidulé	32 €
Le Filet d'Ombre Chevalier Mariné au Yuzu Façon Gravelax, Texture de Betteraves, Framboises et Citron Grillé	32 €
Le Foie Gras de Canard de Vendée, Mariné au Porto puis Confit dans sa Graisse, Coïng, Pistaches et Pain d'Épices	35 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrepersilladé	42 €
Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti, Chou Rouge Confit, Laitue et Cresson, Sabayon au Crabe Vert	42 €

Les Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie, Déclinaison de Chou-Fleur, Pickles d'Endives et Noisette, Sauce Crème au Chou-Fleur Caramélisé	41 €		
Le Carré de Veau, Servi Rosé, Fenouil, Céleri Rave et Moutarde à l'Ancienne, Jus de Veau Herbacé	41 €		
La Poitrine de Porc Roulée aux Herbes, Poireau, Pak Choi et Poire, Jus de Viande Monté comme une Vinaigrette aux Graines de Sésame	28 €		
Le Pigeonneau de Chair, Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières, Cuit sur le Coffre puis Fumé au Foin, Sarrazin, Betterave et Pickles de Mures, Jus de Carcasse au Tchuli	54 €		
Le Chariot de Fromages Affinés	15 €	Le Choix de Desserts Maison	15 €

Menu de Saison

La Raviole de Crevettes au Loumi,
Granny Smith, Amandes et Crème de Cèpes

~o~

La Poitrine de Porc Roulée aux Herbes,
Poireau, Pak Choi et Poire,
Jus de Viande Monté comme une Vinaigrette aux Graines de Sésame

~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

La Joue de Bœuf Confite au Brouilly du Tonton, Servie Tiède,
Variation de Radis, Chou Camus et Raisin Acidulé

Ou Le Filet d'Omble Chevalier Mariné au Yuzu Façon Gravelax,
Texture de Betteraves, Framboises et Citron Grillé

~o~

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

Ou Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,
Chou Rouge Confit, Laitue et Cresson, Sabayon au Crabe Vert

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Déclinaison de Chou-Fleur, Pickles d'Endives et Noisette, Sauce Crème au Chou-Fleur Caramélisé

Ou Le Carré de Veau Servi Rosé,
Fenouil, Céleri Rave et Moutarde à l'Ancienne, Jus de Veau Herbacé

~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 Porto puis Confit dans sa Graisse,
Coing, Pistaches et Pain d'Épices

~o~

La Queue de Langoustine juste Saisie à la Flamme,
Brocoli et Carottes,
Jus de Têtes Parfumé Carotte et Safran de Bresse

~o~

La Patte de Poulpe Rôtie,
Déclinaison de Potimarron et Echalote Confitée, Emulsion de Yaourt d'Étrez aux Agrumes

~o~

Le Demi-Pigeonneau de Chair Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières,
Cuit sur le Coffre puis Fumé au Foin,
Sarrazin, Betterave et Pickles de Mures, Jus de Carcasse au 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,
en Jeu de Texture Café et Citron Vert, Crème Glacée au Grué de Cacao

Ou La Figue Rôtie,
entre Crumble au Romarin, Meringue et Sorbet Crème d'Étrepz

Ou Le Crû/Cuit de Pommes du Moment,
Vanille, Baies de Timut et Feuilleté Caramel

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€