



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

Le Filet de Truite Charles Murgat, Mariné Façon Gravelax, Butternut, Fromage Frais et Noisettes, Vinaigrette Acidulée au Pamplemousse	20 €
La Pressée de Cuisse de Canette de la Dombes au Foie Gras, Pain d'Épice, Poire et Betterave	32 €
Les Noix de Saint-Jacques Françaises juste Snackées, Chou-Fleur, Agrumes et Jus de Carotte Monté en Beurre Blanc	32 €
Le Foie Gras de Canard de Vendée Confit dans sa Graisse, Chutney de Mangue et Réduction de Porto	35 €

## Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé	45 €
Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti, Céleri Rave, Echalote et Sabayon au Thym du Jardin	42 €

## Les Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie, Épinards et Courge de Nizerel, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne	41 €
Le Dos de Cerf des Ardennes Françaises, Servi Rosé, Millefeuille de Pommes de Terre, Chou Rouge et Jus Anisé à l'Éstragon	41 €
La Poitrine de Porc de Franche-Comté, longuement Confitée, Champignons Braisés au Vin Rouge et Châtaigne, Jus Perlé à l'Huile de Persil	28 €
Le Pigeonneau de Chair Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières, Cuit sur le Coffre puis Fumé au Foin, Navet Boule d'Or et Radis, Jus de Carcasse aux Épices Douces	54 €

Le Chariot de Fromages Affinés 15 €

Le Choix de Desserts Maison 15 €

# Menu de Saison

Le Filet de Truite Charles Murgat, Mariné Façon Gravelax,  
Butternut, Fromage Frais et Noisettes,  
Vinaigrette Acidulée au Pamplemousse

-o-

La Poitrine de Porc de Franche-Comté, longuement Confitée,  
Champignons Braisés au Vin Rouge et Châtaigne,  
Jus Perlé à l'Huile de Persil

-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)

**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 Pressée de Cuisse de Canette de la Dombes au Foie Gras,  
Pain d'Épice, Poire et Betterave

Ou Les Noix de Saint-Jacques Françaises juste Snackées,  
Chou-Fleur, Agrumes et Jus de Carotte Monté en Beurre Blanc

-o-

Les Grenouilles Fraîches (+ 8€), Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé

Ou Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,  
Céleri Rave, Echalote et Sabayon au Thym du Jardin

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcié,  
Épinards et Courge de Nizerel, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne

Ou Le Dos de Cerf des Ardennes Françaises, Servi Rosé,  
Millefeuille de Pommes de Terre, Chou Rouge et Jus Anisé à l'Éstragon

-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 Confit dans sa Graisse,  
Chutney de Mangue et Réduction de Porto

-o-

La Langoustine juste Saisie à la Flamme,  
Butternut et Clémentine,  
Jus de Têtes Emulsionné au Safran de Bresse

-o-

La Patte de Poulpe Rôtie,  
entre Topinambours et Noisettes

-o-

Le Demi-Pigeonneau de Chair Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières,  
Cuit sur le Coffre puis Fumé au Foin,  
Navet Boule d'Or et Radis, Jus de Carcasse aux Epices Douces

-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 Guanaja de la Maison Valrhona,  
Crèmeux Châtaigne, Mangue, Fruit de la Passion et Spéculos

Ou Le Cru-Cuite de Poire et Ganache de Panais,  
entre Sorbet Miel et Dulcey

Ou La Déclinaison d'Agrumes du Moment,  
Meringue, Crème Citron et Sorbet Yuzu

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€