



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 aux Agrumes, Déclinaison de Betteraves, Vinaigrette Anisée à l'Estragon	20 €
La Raviole d'Escargots de Bourgogne aux Herbes, Consommé d'Oignons, Pain de Sucre et Coulis de Persil	32 €
Les Noix de Saint-Jacques Françaises juste Snackées, Chou-Fleur en Déclinaison, Beurre Blanc Acidulé au Yaourt d'Étrepz	32 €
Le Foie Gras de Canard de Vendée Confit dans sa Graisse, Poire en Pickles, Pain d'Épices et Réduction de Gamay	35 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrepz Persilladé	45 €
Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti, Carottes de Nizerel, Patate Douce et Emulsion au Yuzu	42 €

Les Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie, Côtes de Betttes et Grenailles, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne	41 €		
Le Filet de Canette de la Dombes Servi Rosé, Courge et Chou Frisé, Jus Gingembre et Sésame	41 €		
La Joue de Bœuf Braisée puis Panée, Poireau, Radis Red Meat et Echalote, Jus Parfumé au Kampot	28 €		
Le Demi-Pigeonneau de Chair Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières, Cuit sur le Coffre puis Légèrement Fumé au Foin, Céleri Rave Confit, Jus de Carcasse Infusé au Thym du Jardin	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 aux Agrumes,
Déclinaison de Betteraves, Vinaigrette Anisée à l'Estragon

-o-

La Joue de Bœuf Braisée puis Panée,
Poireau, Radis Red Meat et Echalote,
Jus de Cuisson Parfumé au Kampot

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés
Ou Le Fromage Blanc d'Etrez,
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 **53 €**

Le remplacement d'un Dessert par un Chariot de Fromages entrainera un supplément de 4€

Menu Plaisir

La Raviole d'Escargots de Bourgogne aux Herbes,
Consommé d'Oignons, Pain de Sucre et Coulis de Persil

Ou Les Noix de Saint-Jacques Françaises juste Snackées,
Chou-Fleur en Déclinaison, Beurre Blanc Acidulé au Yaourt d'Étrez

-o-

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

Ou Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,
Carottes de Nizerel, Patate Douce et Emulsion au Yuzu

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Côtes de Betttes et Grenailles, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne

Ou Le Filet de Canette de la Dombes, Servi Rosé,
Courge et Chou Frisé, Jus Relevé Gingembre et Sésame

-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 69 €

Menu avec Entrée + Plat + Fromage + Dessert 77 €

Menu avec Entrée + Grenouilles ou Poisson + Viande + Dessert 82 €
(dernière prise de commande à 13h pour le déjeuner et à 20h30 pour le dîner)

Menu avec Entrée + Grenouilles ou Poisson + Viande + Fromage + Dessert 90 €
(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,
Poire en Pickles, Pain d'Épices et Réduction de Gamay

~o~

Les Langoustines juste Saisies à la Flamme,
Endive et Clémentine,
Jus de Têtes Monté au Beurre d'Étrez et Citron Vert

~o~

Le Tortellini de Coquillages entre Fenouil et Pomme Acidulée,
Écume de Dryade et Safran de Bresse

~o~

Le Demi-Pigeonneau de Chair Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières,
Cuit sur le Coffre puis Légèrement Fumé au Foin,
Céleri Rave Confit, Jus de Carcasse Infusé au Thym du Jardin

~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)

115 €

*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 et la Poire en Jeu de Textures Gourmandes
et Crème Glacée au Grué de Cacao

Ou Le Millefeuille de Pommes,
Sorbet Granny Smith, Caramel et Piment de Bresse

Ou Le Méli-Mélo d'Agrumes Rafraîchissants,
entre Meringue et Faisselle d'Étrepz

Ou Les Classiques : Sorbet Vigneron ou Sorbet Colonel

Ou L'Assortiment de Sorbets Maison : Cassis, Citron, Pomme

Notre Carte de Cafés « Malongo »

Tierra Bio & Équitable ou Cuba Santiago ou Laos Bio & Équitable 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€