



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 Filet de Truite Charles Murgat, Mariné puis Brûlé à la Flamme,
Betteraves de Nizerel au Barbecue, Vinaigrette Iodée aux Œufs de Truite 20 €

Les Noix de Saint-Jacques Françaises juste Snackées,
Purée d'Echalotes, Pamplemousse et Asperges, Beurre Blanc au Crémant de Bourgogne 32 €

La Terrine Pressée de Foie Gras de Canard de Vendée Confit dans sa Graisse,
Chutney de Pommes, Noix et Réduction de Vin Rouge 32 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Etrez Persilladé 45 €

Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,
Oignon, Fenouil et Jus Végétal Caramélisé à la Citronnelle 42 €

Les Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Poireau, Grenailles et Poire, Sauce Crème Parfumée à l'Estragon 41 €

Le Filet de Canette de la Dombes Légèrement Fumé aux Sarments du Tonton, Servi Rosé,
Déclinaison de Carottes et Jus de Canard Tourbé 41 €

La Joue de Bœuf Confite au Gamay,
Champignon, Céleri et Raisin Acidulé, Jus de Cuisson au Ras El-Hanout 28 €

Le Pigeonneau de Chair, Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières puis Cuit sur le Coffre,
le Filet en Croûte de Gesha et la Cuisse Confite, Avocat, Champignons
et Jus de Carcasse Infusé au Pain Grillé 54 €

Le Chariot de Fromages Affinés 15 €

Le Choix de Desserts Maison 15 €

Menu de Saison

Le Filet de Truite Charles Murgat,
Mariné puis Brûlé à la Flamme,
Betteraves de Nizerel au Barbecue, Vinaigrette Jodée aux Œufs de Truite

~o~

La Joue de Bœuf Confite au Gamay,
Champignon, Céleri et Raisin Acidulé,
Jus de Cuisson au Ras El-Hanout

~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)

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 entraînera un supplément de 4€

Menu Plaisir

La Terrine Pressée de Foie Gras de Canard de Vendée Confit dans sa Graisse,
Chutney de Pommes, Noix et Réduction de Vin Rouge
Ou Les Noix de Saint-Jacques Françaises juste Snackées,
Purée d'Echalotes, Pamplemousse et Asperges, Beurre Blanc au Crémant de Bourgogne

~o~

Les Grenouilles Fraîches **(+ 8€)**, Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Etrez Persilladé
Ou Le Poisson Sauvage **(selon arrivage)** Délicatement Rôti,
Oignon, Fenouil et Jus Végétal Caramélisé à la Citronnelle
Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Poireau, Grenailles et Poire, Sauce Crème Parfumée à l'Estragon
Ou Le Filet de Canette de la Dombes Légèrement Fumé aux Sarments du Tonton, Servi Rosé,
Déclinaison de Carottes et Jus de Canard Tourbé

~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)

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 entraînera un supplément de 4€

Menu Gourmandise

La Tarte Fine d'Asperges en Cru/Cuit
entre Tataki de Charolais et Domaine de Bresse Croustillant

~o~

Les Langoustines juste Saisies,
Endive et Orange, Jus de Têtes Monté au Beurre d'Étrelz

~o~

La Raviole de Chair de Tourteau,
Estragon, Granny Smith et Citron Vert, Réduction de Dryade au Safran de Bresse

~o~

Le Demi-Pigeonneau de Chair,
Élevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières puis Cuit sur le Coffre,
le Filet en Croûte de Gesha et la Cuisse Confite,
Avocat, Champignons et Jus de Carcasse Infusé au Pain Grillé

~o~

Le Chariot de Fromages Affinés
Ou Le Fromage Blanc d'Étrelz,
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'Étrez

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€