



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 Pêlé-Mêle de Légumes de Nizerel, Chèvre Frais, Focaccia au Thym du Jardin et Sorbet Piment de Bresse 20 €
- Le Filet d'Omble Chevalier de Charles Murgat, Mariné Façon Gravelax, Salade d'Asperges, Orange et Sabayon au Savagnin 32 €
- Le Foie Gras de Canard de Vendée Confit dans sa Graisse entre Artichaut Barigoule, Romarin et Citron 32 €

## Les Poissons

- Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé 45 €
- Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti, Poireau en Vinaigrette à la Fraise, Rhubarbe et Emulsion au Crémant de Bourgogne 42 €

## Les Volailles

- Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie, Céleri Rave, Poire et Champignon, Sauce Crème Légère aux Morilles 41 €
- L'Effilochée d'Épaule d'Agneau du Quercy, Petits Pois, Pommes de Terre, Yaourt Mentholé et HaBressa 41 €
- La Poitrine de Porc IGP de Franche-Comté, Laquée dans son Jus de Cuisson, Déclinaison de Carottes et Raviole d'Écrevisses 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 Pêle-Mêle de Légumes de Nizerel,  
Chèvre Frais, Focaccia au Thym du Jardin  
et Sorbet Piment de Bresse

-o-

La Poitrine de Porc IGP de Franche-Comté,  
Laquée dans son Jus de Cuisson,  
Déclinaison de Carottes et Raviole d'Écrevisses

-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 **53 €**

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

# Menu Plaisir

Le Foie Gras de Canard de Vendée Confit dans sa Graisse  
entre Artichaut Barigoule, Romarin et Citron

Ou Le Filet d'Omble Chevalier de Charles Murgat, Mariné Façon Gravelax,  
Salade d'Asperges, Orange et Sabayon au Savagnin

~o~

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

Ou Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,

Poireau en Vinaigrette à la Fraîse, Rhubarbe et Emulsion au Crémant de Bourgogne

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,  
Céleri Rave, Poire et Champignon, Sauce Crème Légère aux Morilles

Ou L'Effilochée d'Épaule d'Agneau du Quercy,

Petits Pois, Pommes de Terre, Yaourt Mentholé et HaBressa

~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

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'Étrez

~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'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 Jeu de Textures entre Guanaja, Pistaches et Gavottes,  
Crème Glacée à la Dryade et Crumble d'Orge

Ou La Déclinaison de Fraises autour de la Menthe,  
Feuilletage Caramélisé à la Cassonade et Poivre de Kampot

Ou Le Blanc Manger Façon Ile Flottante aux Agrumes,  
Sorbet Citron, Meringue et Yaourt au Lait Entier d'Étaz

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€