



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

- Les Premières Courgettes de Nizerel en Déclinaison,
Chèvre Frais du Mâconnais, Olives et Focaccia au Romarin du Jardin 20 €
- Le Duo de Filet d'Omble Chevalier de Charles Murgat : Mariné Façon Gravelax et en Brandade,
Salade de Betteraves et de Radis, Vinaigrette Acidulée au Citron Vert 32 €
- Le Foie Gras de Canard de Vendée Confit dans sa Graisse
entre Orange et Pain d'Épices 32 €

Les Poissons

- Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrepersilladé 45 €
- Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,
Asperge, Fenouil et Emulsion de Crustacés Parfumée aux Feuilles de Curry 42 €

Les Volailles

- Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Petits Pois, Caramel de Carottes, Sauce Crème Légère Morilles et Savagnin 41 €
- L'Épaule d'Agneau du Quercy Longuement Confite puis Roulée aux Herbes,
Pommes de Terre, Citron, Yaourt et Concombre 41 €
- La Ballotine de Caille des Vosges,
Rhubarbe, Épinards et Noisettes, Jus Tranché au Vinaigre de Cidre 28 €
- Le Pigeonneau de Chair, Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières,
les Filets Cuits sur le Coffre et les Cuisses Confites,
Asperge, Pistaches et Jus de Carcasse Relevé au Vinaigre de Sureau 54 €

Le Chariot de Fromages Affinés 15 €

Le Choix de Desserts Maison 15 €

Menu de Saison

Les Premières Courgettes de Nizerel en Déclinaison,
Chèvre Frais du Mâconnais, Olives
et Focaccia au Romarin du Jardin

~o~

La Ballotine de Caille des Vosges,
Rhubarbe, Epinards et Noisettes,
Jus Tranché au Vinaigre de Cidre

~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 Orange et Pain d'Épices

Ou Le Duo de Filet d'Omble Chevalier de Charles Murgat : Mariné Façon Gravelax et en Brandade,
Salade de Betteraves et de Radis, Vinaigrette Acidulée au Citron Vert

~o~

Les Grenouilles Fraîches (+ 5€), Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé

Ou Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,
Asperge, Fenouil et Emulsion de Crustacés Parfumée aux Feuilles de Curry

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Petits Pois, Caramel de Carottes, Sauce Crème Légère Morilles et Savagnin

Ou L'Épaule d'Agneau du Quercy Longuement Confite puis Roulée aux Herbes,
Pommes de Terre, Citron, Yaourt et Concombre

~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 Tartare de Charolais, Taillé dans le Filet puis Fumé Minute,
Fraise, Mozzarella et Glace à la Moutarde Fallot

~o~

Les Langoustines juste Saisies,
entre Porc de Franche-Comté, Carottes de Nizerel,
Miel et Epices Douces

~o~

La Raviole de Homard Européen,
Artichaut et Jus de Carapaces Infusé au Poivre de Kampot

~o~

Le Demi-Pigeonneau de Chair,
Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières,
le Filet Cuit sur le Coffre et la Cuisse Confite,
Asperge, Pistaches et Jus de Carcasse Relevé au Vinaigre de Sureau

~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, Orange et Menthe,
Crème Glacée au Chocolat Fumé

Ou La Rhubarbe, Pensée comme un Millefeuille,
Crème de Dulcey et Glace Muscade

Ou Le Blanc Manger Façon Ile Flottante aux Fraises,
Crumble Gingembre, Meringue et Sorbet Fraises/Romarin

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€