



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

- La Déclinaison de Petits Pois en Fraîcheur,  
Chèvre Clochette du Mâconnais et Focaccia aux Olives des Baux de Provence 20 €
- Le Duo de Filet d'Omble Chevalier de Charles Murgat : Mariné Façon Gravelax et en Brandade,  
Variation de Betteraves et de Radis de Nizerel 32 €
- La Terrine Pressée de Cuisse de Canette de la Dombes et Foie Gras de Canard,  
entre Pain d'Épices et Abricot 32 €

## Les Poissons

- Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrepersilladé 45 €
- Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,  
Artichaut, Concombre et Yaourt d'Étrepersilladé, Jus de Fenouil Monté comme un Beurre Blanc 42 €

## Les Volailles

- Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,  
Courgette, Pastèque et Basilic, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne et Domaine de Bresse 41 €
- Le Quasi de Veau en Basse Température, Servi Rosé,  
Petits Pois, Pommes de Terre Nouvelles et Cerises, Jus Parfumé à la Lavande du Jardin 41 €
- La Ballotine de Caille des Vosges,  
Carottes Nouvelles et Rhubarbe, Jus Tranché au Vinaigre de Sureau 28 €
- Le Pigeonneau de Chair, Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières,  
le Filet Cuit sur le Coffre et la Cuisse Confite,  
Betterave, Cassis et Pistaches, Jus de Carcasse au Poivre de Bourgeons de Cassis de Sermoyer 54 €

Le Chariot de Fromages Affinés 15 €

Le Choix de Desserts Maison 15 €

# Menu de Saison

La Déclinaison de Petits Pois en Fraîcheur,  
Chèvre Clochette du Mâconnais  
et Focaccia aux Olives des Baux de Provence

~o~

La Ballotine de Caille des Vosges,  
Carottes Nouvelles et Rhubarbe,  
Jus Tranché 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)*

**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 Terrine Pressée de Cuisse de Canette de la Dombes et Foie Gras de Canard,  
entre Pain d'Épices et Abricot

Ou Le Duo de Filet d'Omble Chevalier de Charles Murgat : Mariné Façon Gravelax et en Brandade,  
Variation de Betteraves et de Radis de Nizerel

~o~

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

Ou Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,  
Artichaut, Concombre et Yaourt d'Étrez, Jus de Fenouil Monté comme un Beurre Blanc

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,  
Courgette, Pastèque et Basilic,

Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne et Domaine de Bresse

Ou Le Quasi de Veau en Basse Température, Servi Rosé,  
Petits Pois, Pommes de Terre Nouvelles et Cerises, Jus Parfumé à la Lavande 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)

**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 Artichaut et Orange, Jus Végétal Emulsionné au Safran de Bresse

-o-

La Raviole de Homard Européen,  
Petits Pois et Citron, Jus de Carapaces Caramélisé à la Carotte

-o-

Le Demi-Pigeonneau de Chair, Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières,  
le Filet Cuit sur le Coffre et la Cuisse Confite,  
Betterave, Cassis et Pistaches,  
Jus de Carcasse au Poivre de Bourgeons de Cassis de Sermoyer

-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€