



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

La Rafrâchissante Déclinaison de Melon, Faisselle d'Étrez, Focaccia Mentholée et Piment de Bresse	20 €
Le Duo de Filet d'Omble Chevalier de Charles Murgat : Mariné Façon Gravelax et en Brandade, Poivron, Fenouil et Rouille Safranée	32 €
Le Jeu de Textures de Tomates de Nizerel, entre Pastèque, Clochette Mâconnaise et Olives des Baux de Provence	32 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé	45 €
Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti, Petit Farci et Chorizo des Aldudes, Jus Végétal Emulsionné au Basilic	42 €

Les Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Laquée Barbecue, Garniture autour de la Courgette, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne et Comté	41 €
Le Quasi de Veau en Basse Température, Servi Rosé, Aubergine Façon Baba Ganoush, Girolles, Jus au Poivre Noir Fermenté	41 €
Le Filet de Canette de la Dombes, Servi Rosé, Betterave et Cassis, Jus Parfumé au Poivre de Bourgeons de Cassis de Sermoyer	28 €
Le Pigeonneau de Chair, Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières, le Filet Cuit sur le Coffre et la Cuisse Confite, Croûte Pistache/Graines de Chia, Carotte et Abricot, Jus de Carcasse Infusé à la Verveine	54 €

Le Chariot de Fromages Affinés 15 €

Le Choix de Desserts Maison 15 €

Menu de Saison

La Rafraîchissante Déclinaison de Melon,
Faisselle d'Étrez, Focaccia Mentholée & Piment de Bresse

~o~

Le Filet de Canette de la Dombes, Servi Rosé,
Betterave et Cassis,
Jus Parfumé 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)

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 Jeu de Textures de Tomates de Nizerel,
entre Pastèque, Clochette Mâconnaise et Olives des Baux de Provence

Ou Le Duo de Filet d'Ombre Chevalier de Charles Murgat :
Mariné Façon Gravelax et en Brandade, Poivron, Fenouil et Rouille Safranée

~o~

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

Ou Le Poisson Sauvage **(selon arrivage)** Délicatement Rôti,
Petit Farci et Chorizo des Aldudes, Jus Végétal Emulsionné au Basilic

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » :
son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Laquée Barbecue,
Garniture autour de la Courgette, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne et Comté

Ou Le Quasi de Veau en Basse Température, Servi Rosé,
Aubergine Façon Baba Ganoush, Girolles, Jus au Poivre Noir Fermenté

~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 au Romarin,
Pê'Chup, Mozzarella et Glace à la Moutarde Fallot

~o~

Le Duo de Langoustines : l'Une Croustillante et l'Autre juste Saisie à la Flamme,
Concombre, Vinaigrette Lactée et Citron Vert

~o~

Le Tortellini de Homard Bleu,
entre Tomate de Nizerel, Origan et Jus de Têtes Emulsionné

~o~

Le Demi-Pigeonneau de Chair, Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières,
le Filet Cuit sur le Coffre et la Cuisse Confite,
Croûte Pistache/Graines de Chia, Carotte et Abricot,
Jus de Carcasse Infusé à la Verveine

~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)

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

La Variation de Guanaja entre Framboise et Cassis,
Sorbet Chocolat Relevé au Poivre de Bourgeons de Cassis

Ou Le Millefeuille d'Abricots au Citron Vert,
Caramel de Dulcey et Sorbet Abricot/Lavande

Ou La Fraîcheur de Pêches comme un Gaspacho aux Herbes du Jardin,
Yaourt d'Étrez et Meringue

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€