



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 Variation de Tomates de Nizerel, Chèvre Frais du Mâconnais et Huile d'Olives Vierge Extra des Baux de Provence	20 €
Le Duo de Filet d'Omble Chevalier de Charles Murgat : Mariné Façon Gravelax et en Brandade, Jus de Tomates, Haricots Verts et Pickles d'Oignon Rouge	32 €
La Fraîcheur de Thonine Marinée, entre Poivron, Pastèque, Citron Vert et Aïoli Basilic	32 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Etrez Persilladé	45 €
Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti, Pêche, Concombre, Chorizo des Aldudes et Jus de Moules Safrané	42 €

Les Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Laquée au Yaourt, Aubergine, Condiment Citron, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne et Comté	41 €
La Bavette d'Aloyau Saisie Minute et Servie Saignante, Déclinaison de Courgettes, Sauce Foyot Revisitée aux Bourgeons de Cassis	41 €
Le Filet de Canette de la Dombes, Servi Rosé, Fenouil, Prunes et Maïs, Vinaigrette Anisée	28 €
Le Pigeonneau de Chair, Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières, le Filet Cuit sur le Coffre aux Feuilles de Figuier et la Cuisse Rôtie, Croûte Pistache/Graines de Chia, Figues, Jus de Carcasse Infusé au Poivre Noir Fermenté	54 €

Le Chariot de Fromages Affinés 15 €

Le Choix de Desserts Maison 15 €

Menu de Saison

La Variation de Tomates de Nizerel,
Chèvre Frais du Mâconnais et Huile d'Olives Vierge Extra des Baux de Provence

~o~

Le Filet de Canette de la Dombes, Servi Rosé,
Fenouil, Prunes et Maïs,
Vinaigrette Anisée

~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)

Formule Déjeuner (entrée + plat ou plat + dessert) 27 €

(du mercredi au vendredi, sauf fêtes et fêtes)

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 Fraîcheur de Thonine Marinée,
entre Poivron, Pastèque, Citron Vert et Aïoli Basilic

Ou Le Duo de Filet d'Omble Chevalier de Charles Murgat :
Mariné Façon Gravelax et en Brandade, Jus de Tomates, Haricots Verts et Pickles d'Oignon Rouge

~o~

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

Ou Le Poisson Sauvage **(selon arrivage)** Délicatement Rôti,
Pêche, Concombre, Chorizo des Aldudes et Jus de Moules Safrané

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » :
son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Laquée au Yaourt,
Aubergine, Condiment Citron, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne et Comté

Ou La Bavette d'Aloyau Saisie Minute et Servie Saignante,
Déclinaison de Courgettes, Sauce Foyot Revisitée aux Bourgeons de Cassis

~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 entrainera un supplément de 4€

Menu Gourmandise

Le Tartare de Charolais,
Taillé dans le Filet puis Fumé Minute aux Sarments de Vigne du Beaujolais,
Raisin Acidulé, Brie de Meaux et Noisettes

~o~

Le Duo de Langoustines : l'Une Croustillante et l'Autre juste Saisie à la Flamme,
Aubergine, Basilic et Mures

~o~

La Raviole de Homard Bleu,
Salade Tiède de Pastèque et Vinaigrette au Romarin

~o~

Le Demi-Pigeonneau de Chair, Elevé par Pierre-Eudes Quintart à Baudrières,
le Filet Cuit sur le Coffre aux Feuilles de Figuier et la Cuisse Rôtie,
Croûte Pistache/Graines de Chia, Figues,
Jus de Carcasse Infusé au Poivre Noir Fermenté

~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 20h15 pour le dîner)*

Notre Choix de Desserts

Le Craquant de Guanaja entre Cassis et Café,
Crumble Choco/Amandes et Sorbet Choco/Café

Ou Le Millefeuille de Figues Revisitée,
Réduction de Vin Rouge, Crème Glacée Vanille/Chèvre Frais

Ou Les Prunes du Moment en Jeu de Textures,
Faisselle d'Étrez, Meringue et Loumi, Sorbet aux Mirabelles du Jardin

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€