



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 uniquement. 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 à la commande toute intolérance ou allergie alimentaire.

Le Menu de Saison est servi tous les jours à l'exception des Fêtes et Fériés.

Nos Viandes Bovines sont d'origine : France.

Enfin, nos Prix s'entendent Toutes Taxes et Service Compris.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter, au nom de toute notre fidèle équipe, un très Bon Appétit !

Céline & Frédéric MICHEL

2, Place Michel Poisat - 01190 PONT DE VAUX

## Menu Enfant servi jusqu'à 12 ans 15 €

Le Saumon Label Rouge d'Ecosse ou le Steak de Salers Poêlé

-o-

Le Fromage Blanc d'Etrez et nos Glaces Maison

## Menu de Saison

Le Saumon Label Rouge d'Ecosse en Mi-Cuit, Rhubarbe, Pommes Rattes et Verveine

-o-

La Canette de la Dombes : son Filet Rosé et sa Cuisse Confite,  
Carotte Fane, Poire, Jus de Carcasse

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés

**Ou** Le Fromage Blanc d'Etrez, Crème Fraîche et Coulis de Fruits Rouges

-o-

Le Choix de Desserts Maison

**Formule Déjeuner (entrée + plat OU plat + dessert) 23 €**

*(du mercredi au vendredi, sauf fêtes et fériés)*

**Menu avec fromage OU dessert 32 €**

**Menu complet 39 €**

# Menu Terroir de Bresse

*Ce Menu est préparé pour tous les convives de la table*

La Poêlée d'Escargots de Bourgogne  
sur son Sablé Parmesan,  
Jeunes Pousses d'Épinards, Poivron et Ecume Thym/Basilic

-o-

Le Poulet de Bresse « Miéral » en Deux Services :  
D'abord, le Suprême Rôti entre Poireaux et Citron, Sauce Crème aux Écrevisses,  
Puis, la Cuisse dans l'Esprit d'une Salade César

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés  
**Ou** Le Fromage Blanc d'Étrez, Crème Fraîche et Coulis de Fruits Rouges

-o-

Le Choix de Desserts Maison

**49 €**

# Menu Plaisir

La Chair de Tourteau en Fraîcheur, Granny Smith, Concombre et Coriandre

**Ou** Le Foie Gras de Canard Poché au Vin Rouge légèrement Epicé,  
autour de la Fraise et de la Roquette

-o-

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes,  
au Beurre de Bresse Persilladé

**Ou** Le Poisson Sauvage (selon arrivage),  
Croustillant aux Amandes, Fenouil et Rave, Emulsion Parfumée à la Vanille

-o-

Le Duo de Veau Fermier : Quasi en Basse Température et Noix de Ris Braisée,  
Asperges de Jérôme Galis, Orange et Jus de Coquillages

**Ou** La Selle d'Agneau Fermier en Cuisson Douce,  
Artichaut, Petits Pois et Tomate, Jus Infusé au Foin

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés

-o-

Le Choix de Desserts Maison

Menu avec Entrée + Grenouilles **OU** Poisson **OU** Veau + Fromage et Dessert **51 €**

Menu complet **63 €**

# Menu Gourmand

*Ce Menu est préparé pour tous les convives de la table  
et inclus également le Fromage et le Choix de Desserts*

C'est une approche plus ludique que notre Chef Frédéric MICHEL  
vous propose cette année sur le Menu Gourmand.  
Il a en effet sélectionné pour vous quatre produits d'exception :

La Morille Fraîche

La Grosse Langoustine de Bretagne

Le Filet de Salers

L'Escalope de Foie Gras de la Maison Andignac

C'est Vous qui choisissez comment vous souhaitez les déguster !

Soit deux par deux, en une entrée puis un plat **69 €**

Soit en quatre services et dans l'ordre que vous préférez **85 €**

# Carte

## LES ENTRÉES

Le Saumon Label Rouge d'Ecosse en Mi-Cuit, Rhubarbe, Pommes Rattes et Verveine	18 €
Le Foie Gras de Canard Poché au Vin Rouge légèrement Epicé, autour de la Fraise et de la Roquette	26 €
La Chair de Tourteau en Fraîcheur, Granny Smith, Concombre et Coriandre	27 €
La Poêlée d'Escargots de Bourgogne sur son Sablé Parmesan, Jeunes Pousses d'Epinards, Poivron et Ecume Thym/Basilic	23 €

## LES POISSONS

Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, au Beurre de Bresse Persilladé	29 €
Le Poisson Sauvage (selon arrivage), Croustillant aux Amandes, Fenouil et Rave, Emulsion Parfumée à la Vanille	35 €

## LES VIANDES ET VOLAILLES

La Canette de la Dombes : son Filet Rosé et sa Cuisse Confite, Carotte Fane, Poire, Jus de Carcasse	25 €
Le Duo de Veau Fermier : Quasi en Basse Température et Noix de Ris Braisée, Asperges de Jérôme Galis, Orange et Jus de Coquillages	33 €
La Selle d'Agneau Fermier en Cuisson Douce, Artichaut, Petits Pois et Tomate, Jus Infusé au Foin	37 €
Le Poulet de Bresse « Miéral » (pour deux personnes) D'abord, le Suprême Rôti entre Poireaux et Citron, Sauce Crème aux Ecrevisses. Puis, la Cuisse dans l'Esprit d'une Salade César	72 €

Le Chariot de Fromages Affinés 12 €	Le Choix de Desserts Maison	10 €
-------------------------------------	-----------------------------	------