



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, 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 fidèle équipe, un très Bon Appétit !

Céline & Frédéric MICHEL

2, Place Michel Poisat - 01190 PONT DE VAUX

Carte

Les Entrées

- La Fraîcheur de Melon, Avocat et Jambon de Savoie,
Huile d'Olives Vierge Extra de Xavier Alazard, Pain d'Épices et Mâconnais 20 €
- Le Filet d'Omble Chevalier à la Manière d'un Gravelax,
Pastèque, Citron et Crème Glacée à la Moutarde Fallot 32 €
- Le Duo de Noix de Veau Fermier : l'Une Grillée, l'Autre Farcie en Tomate,
Mousse Mozzarella/Romarin, Aubergine et Pêche 32 €

Les Poissons

- Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé 39 €
- Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,
Jeu de Textures autour de la Courgette et Emulsion de Courgette au Cresson 42 €
- Le Filet de Maquereau Mariné aux Herbes puis Brûlé à la Flamme,
Déclinaison de Carottes et de Brocoli, Sauce Vierge à la Betterave 28 €

Les Volailles

- Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Chou Pointu, Poireau et Poivron Confit, Sauce Crème Légère Agrumes et Gingembre 38 €
- Le Filet de Canette de la Dombes, Servi Rosé,
Fenouil Safrané, Oignon et Haricots Verts, Jus de Volaille Relevé au Poivre de Java 42 €

Le Chariot de Fromages Affinés 14 €

Le Choix de Desserts Maison 13 €

Menu de Saison

La Fraîcheur de Melon, Avocat et Jambon de Savoie,
Huile d'Olives Vierge Extra de Xavier Alazard,
Pain d'Épices et Mâconnais

-o-

Le Filet de Maquereau Mariné aux Herbes puis Brûlé à la Flamme,
Déclinaison de Carottes et de Brocoli,
Sauce Vierge à la Betterave

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés
Ou La Faisselle de Fromage Blanc,
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) **26 €**
(du mercredi au vendredi, sauf fêtes et fériés)

Menu avec entrée+ plat + dessert **44 €**

Menu avec entrée+ plat + fromage + dessert **51 €**

Le remplacement d'un Dessert par un Chariot de Fromages entrainera un supplément de 4€

Menu Plaisir

Le Duo de Noix de Veau Fermier : l'Une Grillée, l'Autre Farcie en Tomate,
Mousse Mozzarella/Romarin, Aubergine et Pêche

Ou Le Filet d'Omble Chevalier à la Manière d'un Gravelax,
Pastèque, Citron et Crème Glacée à la Moutarde Fallot

-o-

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé

Ou Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,

Jeu de Textures autour de la Courgette et Emulsion de Courgette au Cresson

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,
Chou Pointu, Poireau et Poivron Confit, Sauce Crème Légère Agrumes et Gingembre

Ou Le Filet de Canette de la Dombes, Servi Rosé,
Fenouil Safrané, Oignon et Haricots Verts, Jus de Volaille Relevé au Poivre de Java

-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 **66 €**

Menu avec Entrée + Plat + Fromage + Dessert **73 €**

Menu avec Entrée + Grenouilles **ou** Poisson + Viande + Dessert **78 €**
(dernière prise de commande à 13h pour le déjeuner et à 20h30 pour le dîner)

Menu avec Entrée + Grenouilles **ou** Poisson + Viande + Fromage + Dessert **85 €**
(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 Foie Gras de Canard des Landes Confit dans sa Graisse,
Abricot, Brioche et Meringue au Tchuli

-o-

Les Langoustines d'Atlantique en Deux Façons,
l'Une en Raviole, l'Autre juste Snackée,
Fraise, Petit Pois et Crème de Cèpes

-o-

La Patte de Poulpe de Bretagne en Basse Température,
Pommes de Terre Fumées, Poivron Mariné et Vinaigrette Basilic

-o-

Le Demi-Pigeonneau de Chair Elevé par M. Quintart à Baudrières :
son Filet Cuit sur le Coffre puis Fumé à la Sauge, sa Cuisse Rôtie,
Echalote au Vin Rouge, Pêche et Citron,
Jus de Carcasse Tranché à l'Huile de Sésames

-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)

109 €

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

Les Chocolats Tulakalum et Guanaja,
entre Fruits Rouges du Moment et Mousse à la Fève de Tonka

Ou L'Abricot Rôti, Servi Tiède,
Lavande, Crème Fraîche de Bresse d'Étrez, Amande et Crumble Gingembre

Ou Les Cassis de Monsieur Paquet à Sermoyer,
dans un Mont Blanc Revisité Caramel, Orange et Verveine

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€