



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 Variation autour des Dernières Tomates de Nizerel,
Proposée en Chaud et en Froid, entre Mâconnais Frais et Piment de Bresse 20 €

Le Filet d'Ombre Chevalier Mariné Façon Gravelax puis Juste Saisi à la Flamme,
Betterave, Orange Acidulée et Avocat, Mousse de Yaourt à la Camomille 32 €

La Ballotine de Caille Fermière aux Champignons, Aubergine, Granny Smith et Velouté de Cèpes,
Huile de Noisettes de la Goutte d'Or à Varennes Saint-Sauveur 32 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé 39 €

Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,
Laitue, Radis, Oignons Blancs et Coquillages, Concentré de Carotte Tranché à l'Huile de Persil 42 €

Les Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confite,
Textures de Fenouil, Pomme de Terre et Navet, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne 38 €

L'Abanico de Cochon Ibérique Poêlé, Servi Rosé,
Courgette, Poireau, Oseille et Concombre, Jus Anisé à la Badiane 42 €

Le Râble de Lapin Farcé à la Pistache, Epinards, Poivron et Figue Fraîche,
Jus de Lapin Relevé au Porto 28 €

Le Chariot de Fromages Affinés 14 €

Le Choix de Desserts Maison 13 €

Menu de Saison

La Variation autour des Dernières Tomates de Nizerel,
Proposée en Chaud et en Froid,
entre Mâconnais Frais et Piment de Bresse

-o-

Le Râble de Lapin Farci à la Pistache,
Épinards, Poivron et Figue Fraîche,
Jus de Lapin Relevé au Porto

-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 entraînera un supplément de 4€

Menu Plaisir

La Ballotine de Caille Fermière aux Champignons, Aubergine, Granny Smith et Velouté de Cèpes,
Huile de Noisettes de la Goutte d'Or à Varennes Saint-Sauveur

Ou Le Filet d'Omble Chevalier Mariné Façon Gravelax puis Juste Saisi à la Flamme,
Betterave, Orange Acidulée et Avocat, Mousse de Yaourt à la Camomille

-o-

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

Ou Le Poisson Sauvage (selon arrivage) Délicatement Rôti,
Laitue, Radis, Oignons Blancs et Coquillages, Concentré de Carotte Tranché à l'Huile de Persil

Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Confite,
Textures de Fenouil, Pomme de Terre et Navet, Sauce Crème Légère au Crémant de Bourgogne

Ou L'Abanico de Cochon Ibérique Poêlé, Servi Rosé,
Courgette, Poireau, Oseille et Concombre, Jus Anisé à la Badiane

-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,
Figue, Brioche Maison et Voile de Brouilly

-o-

Le Homard Européen, Proposé en Raviole,
Ecrasée de Carottes au Citron Vert
et Salade d'Herbes du Jardin

-o-

La Patte de Poulpe de Bretagne en Basse Température,
Pomme et Poivron, Jus de Volaille à l'Oseille Déglacé au Xérès

-o-

Le Demi-Pigeonneau de Chair Elevé par M. Quintart à Baudrières :
son Filet Cuit sur le Coffre, sa Cuisse Rôtie,
Légumes de Saison, Citron et Jus de Carcasse au Poivre de Timut

-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

Le Chocolat Guanaja de la Maison Valrhona,
entre Fruits Rouges, Spéculos et Crème Glacée au Thé Matcha

Ou Le Crû-Cuit de Poire des Vergers de la Panetière à Uchizy,
Crumble Gingembre et Spaghetti de Dulcey

Ou La Déclinaison d'Agrumes autour de la Crème Fraîche de Bresse d'Étrez et de la Meringue,
Sorbet Pamplemousse au Tchuli et Citron Noir Séché

Ou Les Classiques : Sorbet Vigneron ou Sorbet Colonel

Ou L'Assortiment de Sorbets Maison : Cassis, Citron, Poire

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€