



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

Le Filet de Daurade Label Rouge, Mariné Façon Gravelax, Chou-Fleur, Pommes Dauphines et Citron	20 €
Les Noix de Saint-Jacques de nos Côtes, Juste Snackées, Duo Potiron et Mandarine, Emulsion Réglisse et Piment de Bresse	32 €
La Raviole de Volaille de Bresse à la Pistache, Velouté de Cèpes et Compotée d'Echalotes au Vin Rouge	32 €

Les Poissons

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrepersilladé	39 €
Le Poisson du Moment Délicatement Rôti, Betterave, Brocoli et Navet, Beurre Blanc Marbré au Cresson	42 €

Les Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Basse Température et sa Cuisse Farcie, Poireau, Poire et Radis, Sauce Crème Légère Acidulée au Yuzu	38 €
Le Demi-Pigeonneau de Chair Elevé par M. Quintart à Baudrières, Chou Frisé, Fenouil et Jus de Carcasse Anisé aux Graines de Fenouil	48 €
Les Noisettes de Cochon Fermier, Servies Rosées, Céleri Rave, Endives et Safran de Bresse de M. Comtet, Jus Tranché à l'Huile de Noix	28 €

Le Chariot de Fromages Affinés	14 €	Le Choix de Desserts Maison	13 €
--------------------------------	------	-----------------------------	------

Menu de Saison

Le Filet de Daurade Label Rouge,
Mariné Façon Gravelax,
Chou-Fleur, Pommes Dauphines et Citron

-o-

Les Noisettes de Cochon Fermier, Servies Rosées,
Céleri Rave, Endives et Safran de Bresse de M. Comtet,
Jus Tranché à l'Huile de Noix

-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

La Raviole de Volaille de Bresse à la Pistache,
Velouté de Cèpes et Compotée d'Echalotes au Vin Rouge
Ou Les Noix de Saint-Jacques de nos Côtes, Juste Snackées,
Duo Potiron et Mandarine, Emulsion Réglisse et Piment de Bresse

-o-

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé
Ou Le Poisson du Moment Délicatement Rôti,
Betterave, Brocoli et Navet, Beurre Blanc Marbré au Cresson
Ou Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Basse Température et sa Cuisse Farcie,
Poireau, Poire et Radis, Sauce Crème Légère Acidulée au Yuzu
Ou Le Demi-Pigeonneau de Chair Elevé par M. Quintart à Baudrières,
Chou Frisé, Fenouil et Jus de Carcasse Anisé aux Graines de Fenouil

-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,
Mangue, Poivre de Java et Gelée de Vieux Xérès

-o-

Le Tortellini de Langoustines,
Déclinaison de Carottes de Nizerel et Main de Boudha

-o-

Le Bar de Ligne en Cuisson Douce,
Champignons, Noisettes, Jus de Volaille en Vinaigrette et Granny Smith

-o-

Le Dos de Chevreuil des Ardennes Françaises,
Chou-Fleur Caramélisé et Chicon,
Jus d'Os Monté au Beurre Fumé

-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)

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 Poires et Châtaignes

Ou Le Millefeuille de Pommes des Vergers de la Panetière à Uchizy,
Caramel, Gingembre et Sorbet Granny Smith

Ou La Variation d'Agrumes en Fraîcheur,
Meringue, Crème de Bresse d'Étrez et Estragon

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€