



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 Truite d'Isère Façon Gravelax Laqué au Jus de Betterave,  
entre Citron et Huile d'Herbes 20 €

Le Duo de Noix de Saint-Jacques de nos Côtes : l'Une Snackée et l'Autre Marinée,  
Poireau Vinaigrette Revisitée, Orange et Pain d'Épices 32 €

La Ballotine de Caille des Vosges, Servie Tiède,  
Petits Pois, Oignons Caramélisés, Escargot de Bourgogne Croustillant et Poivre Fermenté 32 €

## Les Poissons

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

Le Poisson Sauvage du Moment (selon arrivage), Délicatement Poêlé,  
Boulangère de Céleri, Radis de Nizerel et Essence de Céleri Montée comme un Beurre Blanc 42 €

## Les Volailles

Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,  
Variation de Carottes, Estragon et Crème de Topinambours Rôtis 39 €

Le Quasi de Veau Fermier, Servi Rosé,  
Asperge de Mallemort et Champignons, Jus de Veau Anisé aux Graines de Fenouil Torréfiées 41 €

La Raviole de Porc Fermier, Chou-Fleur, Cresson et Pamplemousse,  
Aïoli Relevé au Safran de Bresse de Monsieur Comtet à Foissiat 28 €

Le Chariot de Fromages Affinés 15 €

Le Choix de Desserts Maison 15 €

# Menu de Saison

Le Filet de Truite d'Isère Façon Gravelax

Laqué au Jus de Betterave,  
entre Citron et Huile d'Herbes

-o-

La Raviole de Porc Fermier,

Chou-Fleur, Cresson et Pamplemousse,

Aïoli Relevé au Safran de Bresse de Monsieur Comtet à Foissiat

-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) **27 €**

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

**Menu** avec entrée+ plat + dessert **45 €**

**Menu** avec entrée+ plat + fromage + dessert **52 €**

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

# Menu Plaisir

La Ballotine de Caille des Vosges, Servie Tiède,  
Petits Pois, Oignons Caramélisés, Escargot de Bourgogne Croustillant et Poivre Fermenté  
**Ou** Le Duo de Noix de Saint-Jacques de nos Côtes : l'Une Snackée et l'Autre Marinée,  
Poireau Vinaigrette Revisitée, Orange et Pain d'Épices

-o-

Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, au Beurre d'Étrez Persilladé  
**Ou** Le Poisson Sauvage du Moment (selon arrivage), Délicatement Poêlé,  
Boulangère de Céleri, Radis de Nizerel et Essence de Céleri Montée comme un Beurre Blanc  
**Ou** Le Poulet de Bresse « Miéral » : son Filet en Cuisson Douce et sa Cuisse Farcie,  
Variation de Carottes, Estragon et Crème de Topinambours Rôtis  
**Ou** Le Quasi de Veau Fermier, Servi Rosé,  
Asperge de Mallemort et Champignons, Jus de Veau Anisé aux Graines de Fenouil Torréfiées

-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 **68 €**

**Menu** avec Entrée + Plat + Fromage + Dessert **75 €**

**Menu** avec Entrée + Grenouilles **ou** Poisson + Viande + Dessert **80 €**  
(dernière prise de commande à 13h pour le déjeuner et à 20h30 pour le dîner)

**Menu** avec Entrée + Grenouilles **ou** Poisson + Viande + Fromage + Dessert **87 €**  
(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,  
Condiment Poire et Réduction de Pinot Noir

~o~

La Chair d'Araignée de Mer en Tortellini,  
Laitue, Citron Vert et Radis Noir, Bisque de Carapaces légèrement Crémée

~o~

Les Langoustines d'Atlantique juste Saisies à la Flamme,  
Pommes Grenailles Confites à l'Huile de Sauge,  
Emulsion de Têtes Relevée au Poivre de Kampot

~o~

Le Demi-Pigeonneau de Chair, Elevé par Monsieur Quintart à Baudrières,  
simplement Rôti sur le Coffre, puis Fumé au Foin,  
Endive Braisée et Granny Smith, Jus d'Abattis au Vieux Xérès

~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)

**112 €**

*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 Tulakalum de la Maison Valrhona,  
Crû/Cuit de Poire, Speculos et Fève Tonka

Ou Le Millefeuille de Pommes des Vergers de la Panetière à Uchizy,  
Caramel de Dulcey, Chantilly et Sorbet Reinette

Ou La Déclinaison de Citron, Yuzu et Bergamote,  
entre Meringue au Tchuli et Yaourt au Lait Entier d'Étrez

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€