Le Saint Bénigne

935 Route de Saint-Triviers
01190 SAINT-BÉNIGNE
Tél : 03 85 30 96 48

Menu à 45€ (dimanche midi)

Cuisses de poulet et escargots dorés
au beurre, persillade frâiche,
crème de Bresse en douce réduction



Poulet de Bresse sauté, écrevisses saisies à l'échalote et flambées au cognac, sauce crémée au fond de crustacés montée au beurre, riz pilaf parfumé

***

La faisselle de la Ferme

***

La douceur de fin de repas :
A choisir parmi la carte des desserts

Et aussi … à l'Espace Lamartine :

Marché des Saveurs de l'Ain



Dégustation de Volailles de Bresse rôties
ou à la crème aux morilles et vin jaune
Gratin dauphinois

OFFICE DE TOURISME
du Pays de Bagé &
de Pont-de-Vaux



Bureau d'accueil de Pont-de-Vaux (01190) : 2 Place de Dornhan (03 85 30 30 02)
Bureau d'accueil de Bâgé-le-Châtel (01380) : 2 Rue Marsale (03 85 30 56 66)
contact@bage-pontdevaux-tourisme.com
www.bage-pontdevaux-tourisme.com
Gérant du bateau restaurant "Ville de Pont-de-Vaux 2"
www.bateau-bresse-saone.com
Registre des organisateurs de voyages et de séjours IM00100013

Communauté de Communes
BRESSE & SAÔNE

Où manger à Pont-de-Vaux
et aux alentours ?

Dimanche
13 décembre



Le Renouveau

82 Rue Maréchal de Lattre de Tassigny
01190 PONT-DE-VAUX
Tél : 09 81 64 22 81

Menu à 32€
(vendredi soir, samedi soir
et dimanche midi)

Gâteau de foie de volaille,
coulis de tomates aux olives vertes
Ou
Oeufs parfait sur toast,
velouté de butternut au lait d'amande,
crispy de jambon cru



Le Poulet de Bresse rôti,
sauce morille, royale de patate douce
Ou
Timbale de saumon aux Crevettes,
beurre blanc au basilic,
risotto aux fèves
***
Crumble amande
aux pommes caramélisées, glace vanille
Ou
Moelleux et coulant au chocolat,
crème anglaise, glace chocolat

Le Commerce

5 Place Joubert
01190 PONT-DE-VAUX
Tel : 03 85 30 30 56

Menu à 46,50€

Le foie gras de canard mi-cuit fait maison
Chutney de figues et toast brioché
Ou
La terrine de ris de veau
Salade de jeunes pousses à l'huile de noix



Poulet de Bresse à la crème de morilles
au vin jaune, crêpes Parmentier
et farcis de légumes de saison
Ou
Filet de sandre cuit à la vapeur,
beurre blanc aux algues marines et citron vert
Crêpes Parmentier et farcis de légumes de
saison
***
Plateau de fromages affinés
Ou
Faisselle de fromage blanc
à la crème d'Etrez (Supplément 5€)
***
Trilogie de desserts du moment

Chez Marie et Jean-Louis

9 Route de Saint-Jean
01190 SAINT-ETIENNE-SUR-REYSSOUZE
Tél : 03 85 31 81 20

Menu à 39,90€
(dimanche midi)



Poulet de Bresse aux morilles,
sauce au vin jaune,
accompagné de Spaetzle
***
Assiette de fromage sec
ou
Fromage frais à la crème
***
Vacherin glacé
Vanille-Framboise



Crédit photo : Chez Marie et Jean-Louis