
Le Chef Mickaël Brinioli & son équipe vous accueillent le lundi ainsi que du jeudi au dimanche midi & soir de 12h à 13h15 et de 19h à 20h45.

Fermeture hebdomadaire le mardi & le mercredi toute la journée.

Afin d'assurer le confort de nos collaboratrices et de nos collaborateurs l'établissement fermera désormais ses portes pour le déjeuner à 16h30 et à 00h pour le dîner. Nous vous remercions de votre compréhension.

Nous vous souhaitons un agréable moment.

Toutes nos viandes bovines sont en provenance de France

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché, ils peuvent par conséquent, nous faire défaut.

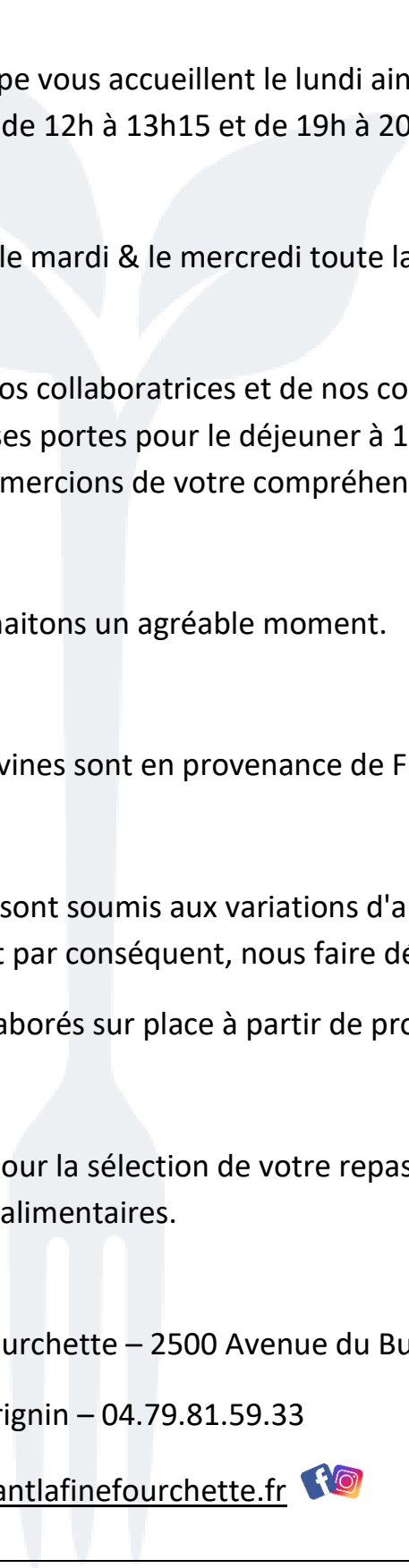
Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nous sommes à votre disposition pour la sélection de votre repas en cas d'allergies alimentaires.

Restaurant la Fine Fourchette – 2500 Avenue du Bugey

01300 Virignin – 04.79.81.59.33

www.restaurantlafinefourchette.fr  



Ainpression



28€

Menu servi à l'heure du déjeuner & du dîner le lundi, jeudi & vendredi à l'exception des week-ends & des jours fériés.

Une entrée, un plat & un dessert selon l'inspiration du
Chef Mickaël Brinioli.

Ce menu est annoncé chaque semaine de bouche à oreille par notre équipe de salle les lundis, jeudis & vendredis au déjeuner & au dîner.

Bambain



17€

Menu proposé jusqu'à l'âge de 12 ans

Composé d'un plat chaud (poisson ou viande selon l'arrivage) accompagné de pommes de terres sautées maison & d'une douceur.

Tous les prix sont exprimés en euros TTC

Ainstinct



36€

TRILOGIE GOURMANDE

ENTREE : L'OMBLE CHEVALIER

Cuit au sel, déclinaison de carotte
& moules en « chaud-froid ».

PLAT : LE VEAU

Noix rôtie et poitrine braisée,
Raviole de céleri et pommes caramélisées, sauce à l'hydromel.

DESSERT : LA POIRE ROCHAS

Pochée, sur une frangipane, bavaroise au cassis du Bugey,
glace à la nougatine.

MIGNARDISES

SUPPLEMENTS :

- Accord mets & vins en trois verres à 20 €.
- Chariot de fromages de nos régions à 14€.
- Fromage frais et son accompagnement à 9€.

Toute modification de ce menu entraîne l'application du tarif
"à la carte" de chaque plat.

Tous les prix sont exprimés en euros TTC et service compris

Ainprenable 

56€ (poisson ou viande)

66 € (poisson & viande)

Menu servi pour l'ensemble des convives

TRILOGIE GOURMANDE

ENTREE CHAUDE : LE SANDRE

Façon quenelle & queues d'écrevisses, Nantua croustillante,
consommé à la badiane.

OU

ENTREE CHAUDE : BŒUF BLACK ANGUS DU VALROMEY

Joue et queue confite au lard de Colonnata.
Trompettes et topinambours. Gaufre à la truffe d'automne.

PLAT : LE LIEU JAUNE

En cuisson douce, noix de Saint-Jacques laquées d'un sabayon au piment de Bresse.
Légumes de saison et fumet de haddock.

OU – ET

PLAT : LE CERF

Dos et escalope de foie gras de canard à l'hibiscus, purée cardinale et butternut.
Réduction d'un civet.

CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS OU FROMAGE FRAIS

DESSERT : LES AGRUMES

Parfait pomelos et citron confit, coque d'orange sur une pate sucrée,
rafraichie aux herbes fraîches.

OU

DESSERT : LE CHOCOLAT BLANC

Sphère vanillée, biscuit aux noix et eau de coing émulsionnée.
Sorbet vendanges tardives du Bugey.

MIGNARDISES

SUPPLEMENT

- Accord mets & vins en quatre verres à 26€ par personne.

Toute modification entraîne l'application du tarif "à la carte" de chaque plat.

Tous les prix sont exprimés en euros TTC et service compris

Ainspiration



76€

*Menu servi pour l'ensemble des convives, décliné en 7 créations.
Le service de ce menu doit pouvoir débuter avant 13h et 20h30.*

TRILOGIE GOURMANDE

1^{ère} ENTREE CHAUDE : LE SANDRE

Façon quenelle & queues d'écrevisses, Nantua croustillante,
consommé à la badiane.

2^e ENTREE CHAUDE : BŒUF BLACK ANGUS DU VALROMEY

Joue et queue confite au lard de Colonnata.
Trompettes et topinambours. Gaufre à la truffe d'automne.

POISSON : LE LIEU JAUNE

En cuisson douce, noix de Saint-Jacques laquées d'un sabayon au piment de Bresse.
Légumes de saison et fumet de haddock.

VIANDE : LE CERF

Dos et escalope de foie gras de canard à l'hibiscus, purée cardinale et butternut.
Réduction d'un civet.

CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS OU FROMAGE FRAIS

PRE – DESSERT

DESSERT : LES AGRUMES

Parfait pomelos et citron confit, coque d'orange sur une pâte sucrée,
rafraîchie aux herbes fraîches.

MIGNARDISES

SUPPLEMENT

- Accord mets & vins en six verres à 38€ par personne.

Toute modification entraîne l'application du tarif "à la carte" de chaque plat.

Tous les prix sont exprimés en euros TTC et service compris.

Notre Carte



Nos Entrées

L'OMBLE CHEVALIER

Cuit au sel, déclinaison de carotte
& moules en « chaud-froid ».

19€

LE SANDRE

Façon quenelle & queues d'écrevisses, Nantua croustillante,
consommé à la badiane.

26€

BŒUF BLACK ANGUS DU VALROMEY

Joue et queue confite au lard de Colonnata.
Trompettes et topinambours. Gaufre à la truffe d'automne.

24€

Notre Poisson

LE LIEU JAUNE

En cuisson douce, noix de Saint-Jacques laquées d'un
sabayon au piment de Bresse. Légumes de saison et fumet de haddock.

28€

Nos Viandes

LE VEAU

Noix rôtie et poitrine braisée,
Raviole de céleri et pommes caramélisées, sauce à l'hydromel.

28€

LE CERF

Dos et escalope de foie gras de canard à l'hibiscus, purée cardinale
et butternut. Réduction d'un civet.

28€

Notre Carte



Nos Fromages

CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS 14€

FROMAGE FRAIS ET SON ACCOMPAGNEMENT 9€

Nos Douceurs

LA POIRE ROCHAS 12€

Pochée, sur une frangipane, bavaroise au cassis du Bugey, glace à la nougatine.

LES AGRUMES 14€

Parfait pomelos et citron confit, coque d'orange sur une pate sucrée, rafraichie aux herbes fraîches.

LE CHOCOLAT BLANC 14€

Sphère vanillée, biscuit aux noix et eau de coing émulsionnée. Sorbet vendanges tardives du Bugey.

Tous les prix sont exprimés en euros TTC