
Le Chef Mickaël Brinioli & son équipe vous accueillent le lundi ainsi que du jeudi au dimanche midi & soir de 12h à 12h30 et de 19h15 à 20h15.

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 16h et à 23h pour le dîner. Nous vous remercions de votre compréhension.

Nous vous souhaitons un agréable moment.

Toutes nos viandes bovines, porcines, ovines et de volailles sont d'origine Française & Union Européenne.

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 lors de votre réservation.

Restaurant la Fine Fourchette – 2500 Avenue du Bugey

01300 Virignin – 04.79.81.59.33

www.restaurantlafinefourchette.fr  

Ainpression



32€

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

Une mise en bouche, une entrée, un plat & un dessert

selon l'inspiration du Chef Mickaël Brinioli.

Ce menu est annoncé de bouche à oreille par notre équipe de salle le lundi, jeudi, vendredi au déjeuner & au dîner.

Ainstinct



38€

Menu du marché servi à l'heure du déjeuner & du dîner le lundi et du jeudi au dimanche.

Trilogie gourmande, une entrée, un plat, un dessert et mignardises

selon l'inspiration du Chef Mickaël Brinioli.

Ce menu est annoncé de bouche à oreille par notre équipe de salle le lundi et du jeudi au dimanche au déjeuner & au dîner.

SUGGESTIONS EN SUPPLÉMENT :

- Accord mets & vins en trois verres à 22 € (6 cl).
- Plateau de fromages de nos régions à 15€.
- Fromage frais d'Étrez et son accompagnement à 10€.

Toute modification de ce menu entraîne l'application du tarif "à la carte" de chaque plat. Prix TTC et service compris

Ainprenable

52 € (Entrée, plat et dessert)

58 € (Entrée, plat, fromage et dessert)

68 € (Entrée, poisson, viande et dessert)

*MENU A 68€ SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
LE SERVICE DE CE MENU DOIT DEBUTER AVANT 12H45 ET 20H15*

TRILOGIE GOURMANDE

ENTRÉE FROIDE : LES TOMATES

Velouté glacé à la fleur de sureau, petite terrine d'églefin et chair de crabe.
Churros au beurre de crustacé.

OU

L'ENTRÉE ESTIVALE

Effeillé de canette fumée sur une royale de foie gras.
Nage d'artichaut, fruit de saison au Manicle blanc.

LE POISSON DU MOMENT

Poêlé puis laqué d'un lait parfumé au romarin.
Raviole de poivron et légumes du soleil.

OU

VIANDE : LE VEAU « LABEL ROUGE » EN DEUX FACONS

Carré rôti à la moutarde orange et olive noire.
Jarret braisé dans une pomme de terre Arly.

FROMAGES AFFINÉS OU FROMAGE FRAIS (MENU A 58€)

DESSERT : LA CREME DE BRESSE

Travaillée en finger vanillée, mi-cuit de chocolat.
Ecume d'argousier et Limoncello artisanal givré.

OU

DESSERT : NOTRE PRALINE ROSE

Sphère de fruit rouge confit, mousseux praline.
Sorbet hibiscus - amarena.

MIGNARDISES

- Accord mets & vins en trois verres à 22€ par personne (6 cl).
- Accord mets & vins en quatre verres à 28€ par personne (6 cl).
- Accord mets & vins en cinq verres à 34€ par personne (6 cl).

Prix TTC et service compris

Ainspiration



78€

*MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES, DECLINÉ EN 6 CREATIONS.
LE SERVICE DE CE MENU DOIT DEBUTER AVANT 12H30 ET 20H15.*

TRILOGIE GOURMANDE

1^e ENTRÉE : LES TOMATES

Velouté glacé à la fleur de sureau, petite terrine d'églefin et chair de crabe.
Churros au beurre de crustacé.

2^e ENTRÉE ESTIVALE

Effeuillé de canette fumée sur une royale de foie gras.
Nage d'artichaut, fruit de saison au Manicle blanc.

LE POISSON DU MOMENT

Poêlé puis laqué d'un lait parfumé au romarin.
Raviole de poivron et légumes du soleil.

LE VEAU « LABEL ROUGE » EN DEUX FACONS

Carré rôti à la moutarde orange et olive noire.
Jarret braisé dans une pomme de terre Arly.

PRÉ – DESSERT

DESSERT : NOTRE PRALINE ROSE

Sphère de fruit rouge confit, mousseux praline.
Sorbet hibiscus - amarena.

MIGNARDISES

SUGGESTIONS EN SUPPLÉMENT :

- Accord mets & vins en six verres à 40€ par personne (6 cl).
 - Plateau de fromages de nos régions à 15€.
 - Fromage frais d'Étrez et son accompagnement à 10€.

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

Prix TTC et service compris.

Notre Carte



Nos Entrées

L'ENTRÉE DE L'AINSTANT 22€

LES TOMATES 28€

Velouté glacé à la fleur de sureau, petite terrine d'églefin et chair de crabe.
Churros au beurre de crustacé.

L'ENTRÉE ESTIVALE 28€

Effeillé de canette fumée sur une royale de foie gras.
Nage d'artichaut, fruit de saison au Manicle blanc.

Notre Poisson

LE POISSON DU MOMENT 30€

Poêlé puis laqué d'un lait parfumé au romarin.
Raviole de poivron et légumes du soleil.

Nos Viandes

LE PLAT DE L'AINSTANT 24€

LE VEAU « LABEL ROUGE » EN DEUX FACONS 32€

Carré rôti à la moutarde orange et olive noire.
Jarret braisé dans une pomme de terre Arly.

Tous les prix sont exprimés en euros TTC service compris

Notre Carte



Nos Fromages

PLATEAU DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS	15€
FROMAGE FRAIS D'ETREZ ET SON ACCOMPAGNEMENT	10€

Nos Douceurs

LA CREME DE BRESSE	16€
Travaillée en finger vanillée, mi-cuit de chocolat. Ecume d'argousier et Limoncello artisanal givré.	
NOTRE PRALINE ROSE	16€
Sphère de fruit rouge confit, mousseux praline. Sorbet hibiscus - amarena.	
DESSERT DE L'AINSTANT	14€

Bambain



21€

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 service compris