
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 20h.

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.restaurant-lafinefourchette.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).
 - Chariot de fromages de nos régions à 15€.
- Fromage frais d'Etrez et son accompagnement à 10€.
 - Fromage travaillé par nos soins à 12€.

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 12H30 ET 20H15*

TRILOGIE GOURMANDE

ENTRÉE : LES CRUSTACÉS

Crabcakes aux petits pois, langoustine à « crue » chauffroîtée d'un jus de granny-smith.
Bisque mousseuse.

OU

ENTRÉE : NOTRE CREPE CANAILLE

A la farine de petit épeautre. Sot-l'y-laisse confit et foie gras.
Joue de porc cuite au sel, velouté d'asperge.

LE POISSON DU MOMENT

En cuisson douce, cannelloni de morilles laqué à l'ail sauvage.
Sauce au beurre noisette.

OU

VIANDE : LE PIGEON

Poitrine rôtie, cuisse braisée.
Jus de carcasse légèrement fumé. Palette de légumes.

FROMAGES AFFINÉS OU FROMAGE FRAIS OU FROMAGE TRAVAILLÉ (MENU A 58€)

DESSERT : LA RHUBARBE

En sphère compotée, chiboust à la bergamote.
Sorbet hibiscus.

OU

DESSERT : LA MARQUISE

Au chocolat noir, crème de Bresse et café
Granité à la Stellina verte.

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 CRUSTACÉS

Crabcakes aux petits pois, langoustine à « crue » chafroîtée d'un jus de granny-smith.
Bisque mousseuse.

2^e ENTRÉE : NOTRE CREPE CANAILLE

A la farine de petit épeautre. Sot-l'y-laisse confit et foie gras.
Joue de porc cuite au sel, velouté d'asperge.

LE POISSON DU MOMENT

En cuisson douce, cannelloni de morilles laqué à l'ail sauvage.
Sauce au beurre noisette.

LE PIGEON

Poitrine rôtie.
Jus de carcasse légèrement fumé. Palette de légumes.

PRÉ – DESSERT

DESSERT : LA RHUBARBE

En sphère compotée, chiboust à la bergamote.
Sorbet hibiscus.

MIGNARDISES

SUGGESTIONS EN SUPPLÉMENT :

- Accord mets & vins en six verres à 40€ par personne (6 cl).
 - Chariot de fromages de nos régions à 15€.
- Fromage frais d'Etrez et son accompagnement à 10€.
 - Fromage travaillé par nos soins à 12€.

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 CRUSTACÉS 28€

Crabcakes aux petits pois,
langoustine à « crue » chafroîtée d'un jus de granny-smith.
Bisque mousseuse.

NOTRE CREPE CANAILLE 28€

A la farine de petit épeautre. Sot-l'y-laisse confit et foie gras.
Joue de porc cuite au sel, velouté d'asperge.

Notre Poisson

LE POISSON DU MOMENT 30€

En cuisson douce, cannelloni de morilles laqué à l'ail sauvage.
Sauce au beurre noisette.

Nos Viandes

LE PLAT DE L'AINSTANT 24€

LE PIGEON 32€

Poitrine rôtie, cuisse braisée.
Jus de carcasse légèrement fumé. Palette de légumes.

Tous les prix sont exprimés en euros TTC service compris

Notre Carte



Nos Fromages

FROMAGE TRAVAILLÉ PAR NOS SOINS	12€
CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS	15€
FROMAGE FRAIS D'ETREZ ET SON ACCOMPAGNEMENT	10€

Nos Douceurs

LA RHUBARBE En sphère compotée, chiboust à la bergamote. Sorbet hibiscus.	16€
LA MARQUISE Au chocolat noir, crème de Bresse et café Granité à la Stellina verte.	16€
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