
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 ENTREE, 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 ENTREE, 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'Etrez 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



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 : LE THON

Juste cuit, betterave sous toutes ses coutures.

Vinaigrette au Manicle rouge et pain de Gênes.

OU

ENTRÉE : LE COCHON DUROC DU VALROMEY

L'échine comme un cordon bleu, gribiche et Comté du coin.

Blettes, voile de lard paysan.

LE POISSON DU MOMENT

Saisi puis laqué à la crème de Bresse, légumes d'hiver sous une fine mousseline dans l'esprit d'une Nantua.

OU

LA CAILLE

Les flancs farcis au foie gras de canard, les cuisses confites.

Risotto céleri et panais, jus à l'arabica.

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS OU FROMAGE FRAIS (MENU A 58€)

DESSERT : LA VANILLE

Légèrement fumée, sphère croquante chocolatée.

Sorbet kaki au Marc du Bugey.

OU

DESSERT : LA POMME CHANTECLER

Façon tatin, bulle « poti-marron »

Sorbet granny smith et gingembre.

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 : LE THON

Juste cuit, betterave sous toutes ses coutures.
Vinaigrette au Manicle rouge et pain de Gênes.

2^e ENTRÉE : LE COCHON DUROC DU VALROMEY

L'échine comme un cordon bleu, gribiche et Comté du coin.
Blettes, voile de lard paysan.

LE POISSON DU MOMENT

Saisi puis laqué à la crème de Bresse, légumes d'hiver
sous une fine mousseline dans l'esprit d'une Nantua.

LA CAILLE

Le flanc farci au foie gras de canard, la cuisse confite.
Risotto céleri et panais, jus à l'arabica.

PRÉ – DESSERT

DESSERT : LA POMME CHANTECLER

Façon tatin, bulle « poti-marron »
Sorbet granny smith et gingembre.

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'Etrez 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€

LE THON 28€

Juste cuit, betterave sous toutes ses coutures.
Vinaigrette au Manicle rouge et pain de Gênes.

LE COCHON DUROC DU VALROMEY 28€

L'échine comme un cordon bleu, gribiche et Comté du coin.
Blettes, voile de lard paysan.

Notre Poisson

LE POISSON DU MOMENT 30€

Saisi puis laqué à la crème de Bresse, légumes d'hiver
sous une fine mousseline dans l'esprit d'une Nantua.

Nos Viandes

LE PLAT DE L'AINSTANT 24€

LA CAILLE 32€

Les flancs farcis au foie gras de canard, les cuisses confites.
Risotto céleri et panais, jus à l'arabica.

Tous les prix sont exprimés en euros TTC service compris

Notre Carte



Nos Fromages

CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS 15€

FROMAGE FRAIS D'ETREZ ET SON ACCOMPAGNEMENT 10€

Nos Douceurs

LA VANILLE 16€

Légèrement fumée, sphère croquante chocolatée.

Sorbet kaki au Marc du Bugey.

LA POMME CHANTECLER 16€

Façon tatin, bulle « poti-marron »

Sorbet granny smith et gingembre.

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'arrivée) accompagné de pommes de terres sautées maison & d'une douceur.

Tous les prix sont exprimés en euros TTC service compris