
Le Chef Mickaël Brinioli & son équipe vous accueillent le lundi ainsi que du jeudi au dimanche midi & soir de 12h à 13h et de 19h15 à 20h30.

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).
- Sélection de fromages de nos régions à 15€.
- Fromage frais d'Étrez 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

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 : MER & OCEAN

Fraicheur de poulpe et crevette label rouge.
Pomme de terre nouvelle à la crème de Bresse fumée. Moule givrée.

OU

ENTRÉE : LE VEAU

Tartare mi-cuit au couteau cuisiné au Manicle.
Œuf de caille et palette maraichère à la grecque.

LE POISSON DU MOMENT

Poché puis laqué à la verveine.
Légumes estivaux comme un tian. Fumet au safran du Bugey.

OU / ET

VIANDE : LE PORC NOIR IBERIQUE

Le carré rôti et la joue braisée.
Beignet de maïs piqué au fenouil, fruit grillé. Jus acidulé.

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

DESSERT : LE CHOCOLAT BLOND « VALRHONA »

Quenelle de Dulcey sur un croustillant au confit d'abricot.
Crème glacée à l'origan.

OU

DESSERT : LES FRUITS ROUGES

Sous toutes leurs coutures au piment de l'Ain.
Amande et yaourt d'Etrez. Sorbet à la fleur de sureau.

MIGNARDISES

SUGGESTIONS EN SUPPLÉMENT :

- 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 ENTREE : MER & OCEAN

Fraicheur de poulpe et crevette label rouge.
Pomme de terre nouvelle à la crème de Bresse fumée. Moule givrée.

2^e ENTREE : LE VEAU

Tartare mi-cuit au couteau cuisiné au Manicle.
Œuf de caille et palette maraichère à la grecque.

LE POISSON DU MOMENT

Poché puis laqué à la verveine.
Légumes estivaux comme un tian. Fumet au safran du Bugey.

VIANDE : LE PORC NOIR IBERIQUE

Le carré rôti et la joue braisée.
Beignet de maïs piqué au fenouil, fruit grillé. Jus acidulé.

PRÉ – DESSERT

DESSERT : LES FRUITS ROUGES

Sous toutes leurs coutures au piment de l'Ain.
Amande et yaourt d'Étrez. Sorbet à la fleur de sureau.

MIGNARDISES

SUGGESTIONS EN SUPPLÉMENT :

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

MER & OCEAN

Fraicheur de poulpe et crevette label rouge. Moule givrée.
Pomme de terre nouvelle à la crème de Bresse fumée.

28€

LE VEAU

Tartare mi-cuit au couteau cuisiné au Manicle.
Œuf de caille et palette maraichère à la grecque.

28€

Notre Poisson

LE POISSON DU MOMENT

Poché puis laqué à la verveine.
Légumes estivaux comme un tian. Fumet au safran du Bugéy.

30€

Nos Viandes

LE PLAT DE L'AINSTANT

24€

LE PORC NOIR IBERIQUE

Le carré rôti et la joue braisée. Jus acidulé.
Beignet de maïs piqué au fenouil, fruit grillé.

32€

Tous les prix sont exprimés en euros TTC service compris

Notre Carte



Nos Fromages

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

Nos Douceurs

LE CHOCOLAT BLOND « VALRHONA » Quenelle de Dulcey sur un croustillant au confit d'abricot. Crème glacée à l'origan.	15€
LES FRUITS ROUGES Sous toutes leurs coutures au piment de l'Ain. Amande et yaourt d'Etrez. Sorbet à la fleur de sureau.	15€
DESSERT DE L'AINSTANT	13.50€

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