Le Chef Mickaël Brinioli & son équipe vous accueillent le lundi ainsi que du jeudi au dimanche midi & soir de 12h à 12h45 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 diner. 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](http://www.restaurantlafinefourchette.fr/) 

**Ainpression**  **Une image contenant dessin, art

Description générée automatiquement 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** Une image contenant dessin, art

Description générée automatiquement **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** Une image contenant texte, plante

Description générée automatiquement

**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 :** **« IODÉE – FUMÉE »**Cœur de saumon Label Rouge fondant et crustacés.

Verveine, gaufre gourmande. Velouté de haddock.

**OU**

**ENTRÉE CHAUDE :** **L’ASSIETTE PRINTANIERE**

Croustillant aux morilles et pointes d’asperges.

Quenelle de veau, jus de vendange tardive.

**LE POISSON DU MOMENT**En cuisson douce, glacé aux sucs de « carotte-gingembre ».

Houmous de petits pois en coiffe de salade romaine. Fumet au safran d’ici.

**OU**

**VIANDE : LA POULARDE DE BRESSE AOP**Flanc rôti, cuisse braisée.

Pâte fraîche maison à l’ail sauvage. Sauce blanquette moderne.

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

**DESSERT : LES AGRUMES**

Parfait au citron bergamote, marmelade d’orange.

Meringue et pamplemousse givré à la Stellina verte.  
**OU**

**DESSERT :** **LE CHOCOLAT VALRHONA**

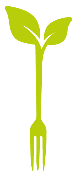
Cylindre onctueux au Nyangbo 68%, miroir cassis du Bugey.

Sorbet et confit de poire williams.

**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**

**1e ENTRÉE FROIDE : « IODÉE – FUMÉE »**Cœur de saumon Label Rouge fondant et crustacés.

Verveine, gaufre gourmande. Velouté de haddock.

**2e ENTRÉE CHAUDE : L’ASSIETTE PRINTANIERE**

Croustillant aux morilles et pointes d’asperges.

Quenelle de veau, jus de vendange tardive.

**LE POISSON DU MOMENT**En cuisson douce, glacé aux sucs de « carotte-gingembre ».

Houmous de petits pois en coiffe de salade romaine. Fumet au safran d’ici.

**VIANDE : LA POULARDE DE BRESSE AOP**Flanc rôti, cuisse braisée.

Pâte fraîche maison à l’ail sauvage. Sauce blanquette moderne.

**PRÉ – DESSERT**

**DESSERT : LES AGRUMES**

Parfait au citron bergamote, marmelade d’orange.

Meringue et pamplemousse givré à la Stellina verte.

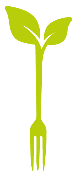
**MIGNARDISES**

**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€**

**L’ENTRÉE « IODÉE – FUMÉE » 28€**

Cœur de saumon Label Rouge fondant et crustacés.

Verveine, gaufre gourmande. Velouté de haddock.

**L’ASSIETTE PRINTANIERE 28€**

Croustillant aux morilles et pointes d’asperges.

Quenelle de veau, jus de vendange tardive.

**Notre Poisson**

**LE POISSON DU MOMENT 30€**En cuisson douce, glacé aux sucs de « carotte-gingembre ».

Houmous de petits pois en coiffe de salade romaine. Fumet au safran d’ici.

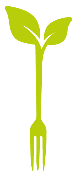
**Nos Viandes**

**LE PLAT DE L’AINSTANT 24€**

**LA POULARDE DE BRESSE AOP 32€**Flanc rôti, cuisse braisée.

Pâte fraîche maison à l’ail sauvage. Sauce blanquette moderne.

**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**

**LES AGRUMES 15€**

Parfait au citron bergamote, marmelade d’orange.

Meringue et pamplemousse givré à la Stellina verte.

**LE CHOCOLAT VALRHONA 15€**

Cylindre onctueux au Nyangbo 68%, miroir cassis du Bugey.

Sorbet et confit de poire williams.

**DESSERT DE L’AINSTANT 14€**

**Bambain** Une image contenant dessin, art

Description générée automatiquement **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**