



Restaurant-Hôtel
LA SOURCE
Jacquet depuis 1954
Le Fournil du Chat

Menu

à 43 euros ou
à 39 euros sans Fromages

ENTREES

Terrine Maison De la Terre ou d'Eau Douce

PLATS

Ombre Chevalier *Pisciculture Charles Murgat (Isère)*
sauce maison au beurre de Yenne citronnée et crème de Bresse AOC

ou

Selon les saisons...

Côte de Veau *La Ferme de Challonges (Haute-Savoie)*
sauce maison à la crème de Bresse AOC et Pleurotes (Savoie)

ou

Gigot d'Agneau de Chartreuse *Bergerie de St Pierre (Savoie)*
sauce maison à la crème de Bresse AOC et Pleurotes (Savoie)

ou

Poulet de Bresse AOP *Maison Déroche (Ain)* **Supplément 5 euros**
sauce maison à la crème de Bresse AOC et Champignons (Savoie)

FROMAGES

Fromage blanc de Yenne à la crème
Fleurette de Bresse (Ain)

ou

Fromages secs de Savoie



DESSERT

Eric Jacquet Maître Restaurateur

TVA 10% Service compris