



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

Fournisseurs

La Ferme de Challonges: Veaux, Bœufs (Hte Savoie),

Maison Déroche: Poulets de Bresse, pintades (Ain),

La Bergerie de Saint-Pierre: Agneaux de Chartreuse (Savoie),

La Ferme de la Tour: Porc (Ain)

Pisciculture Charles Murgat: Ombles Chevalier, Truites (Isère),

Salaison la Dent du Villard: Jambons crus, lards (Savoie),

Laiterie d'Étrez: Crèmes (Ain),

Coopérative de Yenne: Fromages blancs et Secs, beurre (Savoie),

GAEC Charvin: Reblochons, Tommes (Hte Savoie),

Coopérative du Tremblay: Légumes et fruits (Savoie),

Nonna Lisa: Pâtes fraîches (Savoie), **Chiron:** Crozets (Savoie)

Les Saveurs Campagnardes: Légumes, champignons, fruits (Savoie),

Bio La Balme : Légumes(Savoie),

L'Avalanche: Glaces et sorbets (Savoie),

Terroir Café: Café (Savoie), **Folliet:** Thés et Infusions (Savoie)

L'Arbre à Huile: Huiles de tournesol bio (Jura), **Amandes et Olives:** Amandes (Gard),

Moulin du Prieuré: Farines et Pralines (Savoie),

Brasserie des Cîmes: Bières (Savoie),

Brasserie du Mont Blanc: Bières et Sodas (Savoie),

Brasseurs Savoyards: Sodas et Thés glacés (Hte Savoie),

Liqueurs Granier: Liqueurs Bio et artisanales (Hte savoie),

Ilde Pinna: Limoncello (Savoie),

Lo Corti de Savoie: Sirop (Savoie),

Routin: Apéritifs et Digestifs (Savoie),

Dolin: Apéritifs et Digestifs (Savoie),

Vignerons de Savoie: Domaine Dupasquier, Cellier de Sordan, Edmond Jacquin & Fils, Domaine Guy Justin, Xavier & Michel Million Rousseau, André & Michel Quenard, Domaine Méjane



Eric Jacquet Maître Restaurateur



La Carte

A quoi bon s'inquiéter du Menu !!!

Vous aurez à boire, vous aurez à manger, des produits frais, de saisons, issus de producteurs locaux et régionaux...

Nous vous souhaitons à tous de passer un bon repas, que vos cœurs débordent de bonne humeur.

Laetitia & Eric

ENTREES

Terrine Maison

17 euros

Terrines faites par Eric qui changent au gré des saisons et des producteurs

PLATS

Gigot d'Agneau de Chartreuse La Bergerie de St Pierre 27 euros

Sauce forestière maison à la crème de Bresse AOC

Cuisse de Pintade fermière Maison Deroche 27 euros

Sauce forestière maison à la crème de Bresse AOC

Côte de Veau La Ferme de Challonges 27 euros

Sauce forestière maison et crème de Bresse AOC



Eric Jacquet Maître Restaurateur

TVA 10% Service compris



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

La Carte

A quoi bon s'inquiéter du Menu !!!

Vous aurez à boire, vous aurez à manger, des produits frais, de saisons, issus de producteurs locaux et régionaux...

Nous vous souhaitons à tous de passer un bon repas, que vos cœurs débordent de bonne humeur.

Laetitia & Eric

GARNITURES

Les plats sont accompagnés de légumes frais et de saison

FROMAGES

Assiette de Fromages secs de Savoie **12 euros**

Fromage Blanc Coopérative de Yenne (Savoie) **7 euros**
Accompagné de Crème de Bresse Fleurette et/ou Coulis Maison

Pain au levain fait maison



Eric Jacquet Maître Restaurateur

TVA 10% Service compris



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

Les Desserts

Glaces Artisanales L'Avalanche Yenne Samuel Vallet Artisan Glacier
2 Boules.....6 euros 3 Boules.....8 euros

Cèpe Glacé de la Dent du Chat **8,00 euros**
Meringues maisons, glace vanille et chocolat fondu, **Supplément Chantilly 2,50 euros**

Profiteroles **9,50 euros**
Choux maisons, glaces/sorbets au choix, chocolat fondu, **Supplément Chantilly 2,50 euros**

Covasse **8,95 euros**
Glaces chocolat, chocolat fondu, pépites de chocolat, Chantilly maison

Brûla **8,95 euros**
Glaces café, café, grains de café, Chantilly maison

Petit Ramoneur **8,95 euros**
Glaces: vanille, chocolat et noisette, chocolat fondu, Chantilly maison

Choux à la crème Chantilly maison **9,00 euros**
Choux maison, Chantilly maison

L'Alpage **10,95 euros**
Sorbet Génépi, Génépi de Savoie

Délice des Moines **10,95 euros**
Sorbet Chartreuse, Chartreuse Verte

Vigneron Savoyard **10,95 euros**
Sorbet cassis, Marc de Savoie



Eric Jacquet Maître Restaurateur