



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Le seul Label de la profession reconnu par l'Etat.

Il récompense le professionnalisme d'un chef et de son établissement.

Valorise une cuisine entièrement faite maison, réalisée sur place à partir de produits bruts, essentiellement frais, de terroir, toujours de saison en faisant appel aux producteurs locaux.



La Carte

ENTREES
RÉALISÉES PAR ERIC JACQUET
MAITRE RESTAURATEUR

Verrine Artisanale à base de Poissons d'eau douce
élevés à la Pisciculture Murgat en Isère

19 euros

Terrine Artisanale à base de viandes
élevées dans la Région ou en France

19 euros

Entrée Végétarienne

réalisée avec des produits de saison

et en fonction de l'inspiration d'Eric Jacquet Maître restaurateur

19 euros



Eric Jacquet Maître Restaurateur

TVA 10% Service compris



PLATS

accompagnés de Légumes frais régionaux et de saison

Côte de Porc Fermier

26 euros

élevé à la Ferme de La Tour (Ain)

Nappée d'une sauce au Limoncello et à la crème de Bresse AOC élaborée par Eric Jacquet Maître Restaurateur

Côte de Veau Fermier

27 euros

élevé à La Ferme de Challonges (Hte-Savoie)

Nappée d'une sauce au Reblochon et à la crème de Bresse AOC élaborée par Eric Jacquet Maître Restaurateur

Pavé de Magret de Canard

29 euros

de la Mère Gaud (Hte-Savoie)

Nappée d'une sauce au Poivre concassé et à la crème de Bresse AOC élaborée par Eric Jacquet Maître Restaurateur

Tranche de Gigot d'Agneau de Chartreuse

29 euros

élevé à La Bergerie de St Pierre (Savoie)

Nappée d'une sauce aux Pleurotes de Savoie et à la crème de Bresse AOC élaborée par Eric Jacquet Maître Restaurateur

Filet d'Omble Chevalier

33 euros

de La Pisciculture Murgat (Isère)

Nappée d'une crème de Bresse au Beurre de Yenne citronné élaborée par Eric Jacquet Maître Restaurateur



Eric Jacquet Maître Restaurateur

TVA 10% Service compris

La Source 
Jacquet Depuis 1954

La Carte 

FROMAGES
DE SAVOIE

Fromage Blanc de La Dent du Chat
nappé d'une crème de Bresse

7 euros

Planche de Fromage de Savoie
servis avec des Noix de Savoie

12 euros



Pain de Campagne fait par
Eric Jacquet Boulanger





Desserts

Glaces et Sorbets

réalisés par L'Avalanche Samuel Vallet Artisan Glacier
servis avec des Tuiles aux Amandes Françaises faites par Laetitia
2 Boules.....6 euros 3 Boules.....9 euros

SUPPLEMENT CHANTILLY MAISON à la crème de Bresse Fleurette 2,50 euros

Cèpe Glacé de la Dent du Chat **9,50 euros**

Meringues artisanale fabriquées par Eric, glace vanille et chocolat fondu

Profiteroles Glacés **9,50 euros**

Choux artisanaux fabriqués par Laetitia , glaces/sorbets au choix, chocolat fondu

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

Choux artisanaux fabriqués par Laetitia, 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

Covasse **8,95 euros**

Glaces chocolat, chocolat fondu, pépites de chocolat, Chantilly maison

L'Alpage **11,50 euros**

Sorbet Génépi, Génépi de Savoie

Délice des Moines **11,50 euros**

Sorbet Chartreuse, Chartreuse Verte

Vigneron Savoyard **11,50 euros**

Sorbet cassis, Marc de Savoie



Eric Jacquet Maître Restaurateur