



Menu
à 41 euros

ENTREES
RÉALISÉES PAR ERIC JACQUET
MAITRE RESTAURATEUR

Verrine Artisanale

à base de poissons d'eau douce de la Pisciculture Murgat en Isère

ou

Terrine Artisanale

à base de viandes élevées dans la Région ou en France

PLATS

Côte de Veau élevé à La Ferme de Challonges (Haute-Savoie)

servie avec des Légumes frais Régionaux et de saison

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

ou

Tranche Gigot d'Agneau de Chartreuse Bergerie de St Pierre (Savoie)

servi avec des Légumes frais Régionaux et de saison

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

DESSERT

Assiette Gourmande

assortiments de Desserts réalisés par Laetitia Jacquet



Eric Jacquet Maître Restaurateur