



**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*