



La Carte

ENTREES
RÉALISÉES PAR ERIC JACQUET
MAITRE RESTAURATEUR

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

19 euros

**Délicatessen de Betterave rouge, Chèvre frais
et Sablé à l'huile d'Olive**
Chèvrerie Grand Champs (Savoie)

16 euros



Laetitia & Eric Jacquet Maître Restaurateur

TVA 10% Service compris



La Carte

PLATS

accompagnés de Légumes frais régionaux et de saison
et d'une Sauce élaborée par Eric Jacquet Maître Restaurateur

Escalope de Dinde

Fermiers de Loué

Nappée d'une sauce Limoncello à la crème de Bresse

25 euros

Côte de Veau Fermier

GAEC VIAL TOINON (Isère)

Nappée d'une sauce Madère à la crème de Bresse

27 euros

Darne de Truite

Pisciculture Petit (Hte Savoie)

Nappée d'une crème de Bresse au Beurre de Yenne citronné

29 euros



Laetitia & Eric Jacquet Maître Restaurateur

TVA 10% Service compris



La Carte

FROMAGES DE SAVOIE

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

7 euros

Assiette de Fromage de Savoie

9 euros

DESSERTS

Tarte aux Pommes
accompagnée d'une Chantilly maison

7 euros

Choux à la crème Chantilly
servis nature ou avec du chocolat fondu ou nappé de caramel

9 euros



Laetitia & Eric Jacquet Maître Restaurateur

TVA 10% Service compris