



ENTREES
RÉALISÉES PAR ERIC JACQUET
MAITRE RESTAURATEUR

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

19 euros

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

16 euros



Laetitia & Eric Jacquet Maitre 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 25 euros

Fermiers de Loué

Nappée d'une sauce Limoncello à la crème de Bresse

Côte de Veau Fermier 27 euros

GAEC VIAL TOINON (Isère)

Nappée d'une sauce Madère à la crème de Bresse

Darne de Truite 29 euros

Pisciculture Petit (Hte Savoie)

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



Laetitia & Eric Jacquet Maître Restaurateur

TVA 10% Service compris



FROMAGES
DE SAVOIE

Fromage Blanc de La Dent du Chat 7 euros
nappé d'une crème de Bresse

Assiette de Fromage de Savoie 9 euros

DESSERTS

Tarte aux Pommes 7 euros
accompagnée d'une Chantilly maison

Choux à la crème Chantilly 9 euros
servis nature ou avec du chocolat fondu ou nappé de caramel



Laetitia & Eric Jacquet Maître Restaurateur

TVA 10% Service compris