



La Carte

ENTREES
RÉALISÉES PAR ERIC JACQUET
MAITRE RESTAURATEUR

Terrine De Lapin
élevées en France

19 euros

**Déclinaison de Betterave rouge, Chèvre frais
et Oeuf Mollet**
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

Suprême de volaille croustillant, garni à la raclette

25 euros

Fermiers de Loué

Sauce Limoncello à la crème de Bresse

Côte de Veau Fermier

27 euros

GAEC VIAL TOINON (Isère)

Sauce aux Châtaignes à la crème de Bresse



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

Les Desserts
sont élaborés par Laetitia Jacquet Maître Restaurateur

Assortiments de Desserts

9 euros

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