



La Carte

ENTREES
RÉALISÉES PAR ERIC JACQUET
MAITRE RESTAURATEUR

Terrine d'Agneau de Chartreuse

19 euros

La Bergerie de St Pierre (Savoie)

Terrine De Lapin

19 euros

élevées en France

Terrine d'Omble Chevalier

21 euros

Ombles pêché par la Pisciculture Murgat (Isère)



Laetitia & Eric Jacquet Maître Restaurateur

TVA 10% Service compris



La Carte

PLATS

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

Gratin de Ravioles A la crème de Bresse	25 euros
Poulet de Bresse AOP Maison Déroche (ain) Sauce Limoncello à la crème de Bresse	27 euros
Côte de Veau Fermier Né et élevé dans l'Aveyron Sauce Forestière à la crème de Bresse	27 euros
Tranche de Gigot d'Agneau de Chartreuse La Bergerie de St Pierre (Savoie) Sauce Forestière à la crème de Bresse	28 euros
Filet d'Ombre Chevalier Pisciculture Murgat (Isère) Sauce au beurre de Yenne citronné et crème de Bresse	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

Les Desserts

sont élaborés par Laetitia Jacquet Maître Restaurateur

Vacherin

Vanille, Mangue-Passion, Fraise

9 euros

Cèpe Glacé de la Dent du chat

Meringues, Glace vanille, chocolat fondu **Supplément Chantilly 2,50€**

9 euros

Choux à la crème Chantilly

servis nature ou avec du chocolat fondu ou nappé de caramel

9 euros

Glaces et Sorbets Le Glacier de l'Avalanche

2 Boules accompagnés d'une Tuiles aux amandes maison

6 euros



Laetitia & Eric Jacquet Maître Restaurateur