



Menu

à 41 euros ou
à 45 euros avec Fromages

ENTREES

Terrine d'Omble Chevalier et ses petits Légumes

Pisciculture Murgat (Isère)

PLATS

Servi avec des Légumes frais et de saison

Poulet de Bresse AOP

Maison Déroche

Sauce Forestière et crème de Bresse

FROMAGES

Fromage blanc de Yenne

à la crème Fleurette de Bresse (Ain)

ou

Fromages secs de Savoie

DESSERT

Vacherin

Vanille, Mangue-Passion, Fraise

Meringues et crème faite par Eric Jacquet, chantilly maison, glaces

et sorbet réalisés par le glacier de l'Avalanche



Laetitia & Eric Jacquet Maître Restaurateur

TVA 10% Service compris