



*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

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

**16 euros**

Chèvrerie Grand Champs (Savoie)



*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

### **Escalope de Volaille**

**23 euros**

Fermiers de Loué

**Sauce Reblochon à la crème de Bresse**

### **Escalope de Volaille en croûte, coeur coulant à la raclette de Savoie**

**25 euros**

Fermiers de Loué

**Sauce Limoncello à la crème de Bresse**

### **Côte de Veau Fermier**

**27 euros**

Né et élevé dans l'Aveyron

**Sauce Forestière à la crème de Bresse**

### **Tranche de Gigot d'Agneau de Chartreuse**

**28 euros**

La Bergerie de St Pierre (Savoie)

**Sauce Forestière à la crème de Bresse**

### **Filet d'Omble Chevalier**

**29 euros**

Pisciculture Murgat (Isère)

**Sauce au beurre de Yenne citronné et crème de Bresse**



*Laetitia & Eric Jacquet Maître Restaurateur*

TVA 10% Service compris