

Octobre & novembre 2024



CUISINE GOURMANDE À PARTAGER

En 1990, Monsieur Jacques Dalloz, amoureux de la région, crée son petit paradis, le Golf de la Bresse sur ses terres de chasse.

30 ans plus tard, nous lui rendons hommage en nommant le restaurant « Le Jacques », avec le souhait de faire perdurer les plats régionaux qu'il aimait tant.

Tous nos légumes sont livrés par le maraîcher, nos viandes et nos poissons sont choisis avec soin avant d'être choyés par notre Chef Loïc et son équipe, passionnés des produits du terroir.

NOS FOURNISSEURS

La volaille du Domaine de la Pérouse
Le poisson de CBM Homards Acadiens
Les légumes de l'Instant Primeur de Reyrieux
La viande des Gourmets des Pays de l'Ain
Les morilles des Gourmets du Pays de l'Ain
Le pain de la Boulangerie Caillat à Condeissiat



Déjeuner du lundi au dimanche de 11h45 à 14h30
Dîner du jeudi au samedi de 19h à 21h00

LA CARTE

POUR L'APÉRITIF

Assiette de charcuterie.....	11
Rillettes de canard «Maison Thierry Paris»	14
Carpes en goujonnettes à la farine de Gaudes. . .	12
Os à moëlle, fleur de sel, toasts	12

LES ENTRÉES

Velouté de butternut.....	13
crème légère au chèvre frais, crumble aux noix	
Œuf de poule parfait	14
champignons des bois en ragoût, émulsion de crème à l'ail confit	

LES POISSONS

Cuisses de grenouilles (300g).....	34
beurre moussoux, persillade, gratin dauphinois en entrée (150g)....	
Dos de cabillaud rôti	24
déclinaison de chou-fleur, crumble de betteraves et sésames	



LES VIANDES

Traditionnel poulet de Bresse	29
gratin de pommes de terre, sauce crème au vin jaune <i>supplément morilles +9</i>	
Paleron de veau cuisson 16h	25
écrasé de pommes de terre aux noisettes torréfiées, panais confit, jus de braisage	
Onglet de bœuf maturé 6 semaines	27
cuit au beurre, frites fraîches, mesclun de salade	
Burger gourmand.....	21
steack haché 150g, crème au bleu de Bresse, oignons confits, lard paysan	

NOS PLATS À PARTAGER

Mont d'or au lait cru 500g.....	34
pommes confites, mesclun de salade ≈ 15 minutes de cuisson / pour 2 personnes	
Notre mijoté en cocotte du moment.....	18
<i>prix par personne</i>	



LES FROMAGES & DESSERTS

Plateau de fromages.....	10
Pavlova aux marrons.....	9
et poires confites	
Tartelette à la pistache	9
praliné, éclat de pistache	
Le très coulant au chocolat noir	9
Faiselle d'Étrez.....	6
sucre, crème épaisse ou coulis de fruits rouges	
Café ou thé gourmand	11
assortiment de mignardises	
Digestif ou champagne gourmand	15
assortiment de mignardises	

LE COIN DES GOLFEURS

Omelette roulée.....	15
jambon, emmental, frites fraîches, mesclun de salade	
Coquillettes bio pour « enfant gâté ».....	17
champignons des bois, lard paysan, comté affiné	

LES MENUS



LES PETITS GASTRONOMES

de moins de 10 ans

14

onglet de bœuf, poulet ou poisson
accompagnement au choix

-

glace 2 boules, parfums au choix

LE MENU DU JOUR

du lundi au vendredi, hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 26

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT : 20



LE MENU DE SAISON

39

Velouté de butternut

crème légère au chèvre frais, crumble aux noix

ou

Œuf de poule parfait

champignons des bois en ragoût,
émulsion de crème à l'ail confit

-

Dos de cabillaud rôti

déclinaison de chou-fleur,
crumble de betteraves et sésames

ou

Paleron de veau cuisson 16h

écrasé de pommes de terre aux noisettes torréfiées,
panais confit, jus de braisage

-

Plateau de fromages avec supplément de 10€

-

Dessert à la carte

hors formule gourmande