

Janvier 2025



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 mercredi au dimanche de 12h00 à 14h00

LA CARTE

A PARTAGER

- Assiette de charcuterie..... 15
Rillettes de canard «Maison Thierry Paris» 14

LES PLATS SIGNATURES

- Cuisses de grenouilles (300g)..... 34
beurre moussoux, persillade, gratin dauphinois.
en entrée (150g).... 17
Traditionnel poulet de Bresse 29
gratin de pommes de terre, sauce crème au vin jaune.
supplément morilles +9



LE COIN DES GOLFEURS

- Omelette roulée 15
jambon, emmental, frites fraîches, salade.
Burger gourmand..... 21
steack haché 150g, cheddar vieux, compotée
d'oignons, cornichon aigre doux, frites fraîches, salade.



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

ENTRÉE + PLAT + DESSERT DU MOMENT
hors plats signatures et coin golfeurs

LES ENTRÉES

- Velouté Dubarry à la crème d'Étrez..... 13
choux-fleur rôti, lard paysan grillé.
Œuf de poule parfait 14
écrevisse, bisque de gambas.

LES PLATS

- Suprême de pintade 22
cuisson basse température, pommes nouvelles rôties,
châtaignes, jus court.
Filet d'églefin en court bouillon 23
risotto crémeux, tombée d'épinards, crumble au
parmesan.



LES FROMAGES & DESSERTS

- Assiette de fromages 10
Desserts du moment..... 8
Faisselle 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.