

LE
Jacques,
RESTAURANT

CE SOIR, LE CHEF LOÏC HENRY VOUS PROPOSE

Un menu inspiré des saisons et des produits locaux.

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

Menu en 3 services 39

Entrée, plat, fromage ou dessert

Menu en 4 services 45

Entrée, plat, fromage et dessert

LES ENTRÉES

15

Velouté de courge
crumble aux noix

-

Feilleté aux escargots
et champignons des bois

-

Crème de chou-fleur
œuf de poule parfait et crumble à la betterave et sésames

LES PLATS

25

Dos de cabillaud rôti
potimarron et noisettes torréfiées

-

Poulet de notre région
gratin Dauphinois, sauce aux cèpes

-

Burger à l'effiloché de veau
comté affiné, pickles de cornichon, frites fraîches

LES DESSERTS

9

Plateau de fromages
sélection du moment

-

Pavlova aux poires confites
glace aux marrons

-

Le très coulant au chocolat noir

-

Tartelette gourmande
à la pistache

Restaurant Le Jacques

2958 Rte de Servas, 01400 Condeissiat
04 74 51 42 09 - restaurant@golfdelabresse.com