



une Cuisine gourmande à partager

En 1990, passionné par sa région, Monsieur Jacques Dalloz transforme ses terres de chasse en un écrin de verdure : le Golf de la Bresse.

Trente ans plus tard, nous lui rendons hommage en donnant son nom à notre restaurant, Le Jacques, avec la volonté de faire vivre les saveurs régionales qu'il aimait tant.

Ici, chaque assiette raconte une histoire de terroir et de passion.

Nous mettons à l'honneur des produits locaux, labellisés Saveurs de l'Ain, comme la volaille de Bresse du Domaine de la Pérouse. En cuisine, notre Chef Loïc et son second Quentin, véritables artisans du goût, subliment ces produits avec créativité et savoir-faire.

Derrière chaque service, une équipe soudée et enthousiaste donne vie à cette expérience. Loann et Laura, nos maîtres d'hôtel, apportent leur dynamisme et leur sourire pour offrir un moment fluide et chaleureux.

Bienvenue au Jacques, où tradition et plaisir se rencontrent à chaque bouchée !

Menu du Jour

du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée, plat ou plat dessert

22

Entrée, plat et dessert

27

à Partager

Planche de charcuteries

20

Rillettes de canard « Maison Thierry Paris »

14

Nos petits Gourmets

Pour les enfants, nous vous proposons de choisir
un plat à la carte avec une réduction de 30%

la Carte

LAISSEZ VOUS TENTER PAR UN MENU
EN TROIS SERVICES EN CHOISSANT LIBREMENT
UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT PARMIS LA CARTE
À PARTIR DE 42 EUROS

les Entrées

Cocotte d'escargots de Bourgogne et morilles

En ragoût, œuf de poule parfait, émulsion à la crème d'ail, croûtons paysans

15

Panna cotta salée à l'asperge verte

Jardin de jeunes légumes marinés, coulis d'oignons grillés

16

Poires confites et crumble au Bleu de Bresse

Chiffonnade de jambon truffée, noix torréfiées, jeunes pousses

14

Assiette de charcuteries

Jambon serrano 24 mois, rosette de Gesler, jambon blanc truffé, coppa Aindinoise, beurre de Bresse A.O.P.

13

La carpe des Dombes en goujonnettes

A la farine de Gaude, mayonnaise condimentée au piment

14

les Plats

Souris d'agneau confite 18 heures

Cuisson douce d'une nuit, pommes nouvelles rôties aux herbes, champignons des bois, jus de braisage

25

Viande de bœuf de notre région

Cuisson au beurre d'ail, frites fraîches

27

Filet de merlu rôti

Mousseline de carotte aux agrumes, carottes glacées au beurre, émulsion au cumin

24

Cuisses de grenouille en persillade (300g)

Gratin Bressan

33

Poulet de Bresse (+5€ en menu)

Crème au vin Jurassien ou aux morilles (supp. 9€)
Gratin Bressan

29

L'andouillette châillonnaise

à la fraise de veau, frites fraîches, sauce moutarde à l'ancienne

22

le Coin des Golfeurs

Omelette roulée

jambon, emmental, frites fraîches, salade

15

Burger gourmand

steak haché 150g (double +4€), cheddar vieux, compotée d'oignons, cornichon aigre doux, frites fraîches, salade

21

les Fromages & Desserts

Assiette de fromages affinés

Comté, Bleu de Bresse, St Marcellin, noix torréfiées

9

Fromage blanc d'Étrez

Crème épaisse d'Étrez, coulis de fruit rouge, nature

7

Notre Pavlova

Meringues, rhubarbe, sorbet fraise, crème chantilly vanillée

9

Moelleux au chocolat noir

Crème anglaise, glace à la vanille (10 min. de cuisson)

9

Tartare aux fruits exotiques

Crèmeux à la vanille, crumble coco

9

nos Fournisseurs

La volaille du Domaine de la Pérouse à Saint-André-sur-Vieux-Jonc

Le poisson d'Homards Acadiens à Marlieux

La viande des Gourmets des Pays de l'Ain

Le pain de la Boulangerie Caillat à Condeissiat

L'andouillette de la Boucherie Châtillonnaise

La crèmerie d'Étrez à Fossiat