



une Cuisine gourmande à partager

En 1990, animé par l'amour de sa région, **Jacques Dalloz** transforme ses terres de chasse en un écrin de nature : le **Golf de la Bresse**. Trente ans plus tard, notre restaurant Le Jacques lui rend hommage en mettant à l'honneur les saveurs authentiques du terroir qu'il chérissait.

-

Chaque assiette valorise des produits locaux d'exception, labellisés Saveurs de l'Ain. Le **Chef Loïc** et son second Quentin subliment ces trésors régionaux avec passion et créativité.

Cette approche engagée nous a valu le **label Table Remarquable**, gage d'une cuisine locale et sincère. En salle, Loann et Laura incarnent avec élégance l'esprit du lieu et réservent à chaque invité un accueil chaleureux et attentionné.

-

**Bienvenue au Jacques,
un hommage gourmand aux richesses culinaires de notre région.**

Menu du Jour

du lundi au vendredi, hors jours fériés

**Entrée et plat ou
plat et dessert** **22**

-

Entrée, plat et dessert **27**

Parcours de Saveurs

Composez votre propre parcours de saveurs avec notre menu en trois temps, en choisissant parmi la carte

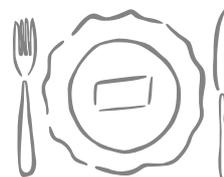
Entrée, plat et dessert **42**

NOS PETITS GOURMETS - moins de 12 ans

NOUS VOUS PROPOSONS DE CHOISIR UN PLAT
À LA CARTE AVEC UNE RÉDUCTION DE 30%

à Partager

Rillettes de canard « Maison Thierry Paris »	14
Planche de charcuteries	20



les Entrées

Œuf parfait en cocotte	14	La carpe des Dombes en goujonnettes	14
Gambas juste saisies, panais confits, bisque en émulsion, tuile croquante		A la farine de Gaude, mayonnaise condimentée au piment	
Velouté des sous-bois	16	Assiette de charcuteries	13
Parmigiano Reggiano, morilles et trompettes de la mort poêlées, émulsion et crumble à la noisette		Jambon serrano 9 mois, rosette de l'Ain, jambon blanc truffé, coppa Aindinoise, beurre de Bresse A.O.P.	

les Plats

Cuisses de grenouille en persillade (300g)	33	Poulet de Bresse (+5€ en menu)	29
Gratin Bressan en deux services		Crème au vin Jurassien ou aux morilles (supp. 9€) Gratin Bressan	
Conchiglioni IGP sautés au lard paysan	19	Filet de bar rôti	24
Crème de courge, champignons des bois, châtaignes grillées, Parmigiano Reggiano		Risotto d'automne à la butternut, thym et miel, sauce émulsionnée aux agrumes	
La canette des Dombes	22	Notre omelette roulée	
Cuisson basse température, potimarron en deux façons, graines de courges torréfiées, sauce aux figues		Cuite baveuse, servie avec frites fraîches et salade verte	
Le Burger des gourmands	21	- Jambon, emmental, frites	16
Steak haché 150g, oignons confits, lard paysan, crème de reblochon, frites fraîches et salade verte		fraîches, salade verte	
		- Morilles, champignons des bois et comté 8 mois	19

les Fromages & Desserts

Notre Pavlova	9	Fromage blanc d'Étrez	7
Figues rôties, crème glacée à la vanille, coulis de figue, chantilly à la vanille		Crème épaisse d'Étrez, coulis de fruits rouges ou nature	
Tartelette tout chocolat au cœur coulant (10 min de cuisson)	9	La poire belle-Hélène	9
Cuite minute, crumble de cacao, crème glacée aux noisettes du Piémont		Poire confite au sirop vanillé, sorbet poire Williams, crème glacée à vanille, sauce au chocolat noir, chantilly à la vanille	
Assiette de fromages affinés	9		
Comté 8 mois, Bleu de Bresse, St Marcellin, noix torréfiées			

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
La crèmerie d'Étrez à Fossiat

