

Mai 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

## LES ENTRÉES

- Cassolette d'escargots de Bourgogne.** . . . . . 14  
Onctueuse crème persillée, chips de pain
- Burrata crémeuse, tomates cerises, fraises.** . . . 13  
Huile d'olive infusée au basilic
- Saumon gravlax** . . . . . 15  
Pickles, betterave chioggia, crumble d'avoine, fromage blanc aux herbes



## LES POISSONS

- Cuisses de grenouilles (300g).** . . . . . 34  
Beurre moussoux, persillade, gratin dauphinois en entrée (150g). . . . . 17
- Tataki de thon** . . . . . 25  
Riz thaï sauté, cacahuètes grillées, coriandre fraîche, poivron, marinade thaï au sésame grillé
- Dos de cabillaud** . . . . . 24  
Asperges fondantes, jeune oignon, crème d'épinard, beurre blanc au citron noir d'Iran



## LES FROMAGES & DESSERTS

- Plateau de fromages.** . . . . . 10
- Tartelette aux fraises** . . . . . 9  
Crème vanillée, coulis fruit rouge
- Brownie fondant au chocolat noir** . . . . . 9  
Croquant rocher, noix de pécan
- Baba au rhum** . . . . . 9  
Crème glacée au rhum-raisin, chantilly
- Faisselle d'Étrez.** . . . . . 6  
Sucre, crème épaisse ou coulis fruits rouges
- Café ou thé gourmand** . . . . . 11  
Assortiment de mignardises
- Digestif gourmand.** . . . . . 15  
Assortiment de mignardises

## À PARTAGER

- Assiette de charcuterie** . . . . . 11  
Jambon blanc truffé, rosette de Lyon, coppa de l'Ain, jambon de Parme affiné 24 mois
- Rillettes de canard «Maison Thierry Paris».** . . . . . 14
- Carpes en goujonnettes à la farine de Gaudes.** . . . 12

## LES SALADES

- Salade italienne** . . . . . 20  
Mesclun, burrata crémeuse, jambon de Parme 24 mois, parmesan, tomates cerises, huile au pesto
- Salade de la Bresse** . . . . . 19  
Mesclun, poulet snacké, radis, noix caramélisées, crackers au fromage, sauce vinaigrette au bleu de Bresse



## LES VIANDES

- Traditionnel poulet de Bresse** . . . . . 29  
Gratin de pommes de terre, sauce crème au vin jaune *supplément morilles +9*
- Cuisse de canard confite** . . . . . 22  
Cuisson lente de 16 heures, mousseline de carottes des sables, fenouil braisé, réduction d'oranges
- Onglet de bœuf** . . . . . 25  
Cuit au beurre, frites fraîches, mesclun de salade
- Andouillette à la fraise de veau, tirée à la ficelle de chez « Bobosse ».** . . . . . 21  
Frites fraîches, mesclun de salade, crème de moutarde à l'ancienne



## LE COIN DES GOLFEURS

- Omelette complète.** . . . . . 14  
Jambon, emmental, frites fraîches, mesclun de salade
- Club-bagel** . . . . . 15  
Poulet, œuf, tomate, salade, sauce tartare
- Tartare de bœuf au couteau** . . . . . 20  
Non préparé, câpres, cornichons, échalottes, persils, frites fraîches, mesclun de salade

# LES MENUS



## LES JEUNES GASTRONOMES

remise de 30% sur le plat choisi  
pour les moins de 12 ans



## LE MENU DE SAISON

**39**

### **Burrata crémeuse, tomates cerises, fraises**

Huile d'olive infusée au basilic

ou

### **Cassiolette d'escargots de Bourgogne**

Onctueuse crème persillée, chips de pain

-

### **Cuisse de canard confite**

Cuisson lente de 16 heures, mousseline de carottes des sables, fenouil braisé, réduction d'oranges

ou

### **Dos de cabillaud**

Asperges fondantes, jeune oignon, crème d'épinard, beurre blanc au citron noir d'Iran

-

Plateau de fromages avec supplément de 10€

-

**Dessert à la carte**

## LE MENU DU JOUR

du lundi au vendredi, hors jours fériés

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 26**

**ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT : 20**



## LE MENU BRESSE & DOMBES

**49**

### **Cuisses de grenouilles**

Cuisiné au beurre moussé, persillade 150g

-

### **Traditionnel poulet de Bresse**

Gratin de pommes de terre, sauce crème au vin Jaune - *supplément morilles +9*

-

### **Faisselle d'Étrez**

Sucre, crème épaisse ou coulis fruits rouges

ou

### **Coupe de glace 2 boules**

Parfum au choix