



une Cuisine gourmande à partager

En 1990, animé par l'amour de sa région, Monsieur Jacques Dalloz transforme ses terres de chasse en un écrin de nature : le Golf de la Bresse.

Trente ans plus tard, nous lui rendons hommage en donnant son nom à notre restaurant, Le Jacques, avec l'envie profonde de faire vivre les saveurs du terroir qu'il chérissait tant.

Ici, chaque assiette raconte une histoire de passion et de territoire. Nous mettons à l'honneur des produits locaux d'exception, 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 trésors régionaux avec créativité et exigence.

Cette démarche nous a permis d'obtenir le label Table Remarquable de Saveurs de l'Ain, une reconnaissance qui nous honore et qui souligne notre engagement envers une cuisine sincère, locale et savoureuse.

Au service, Loann et Laura, nos maîtres d'hôtel, incarnent l'esprit du lieu avec générosité et élégance, offrant à chacun de nos hôtes un moment chaleureux et fluide.

Bienvenue au Jacques, où chaque bouchée célèbre le mariage de la tradition, du goût et de l'émotion.

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'Etrez à Fossiat



la Carte

les Entrées

Carpaccio de tomates d'antan

Jambon sec truffé, glace à l'huile d'olive,
émulsion burrata, chips de pain

15

Truite saumonée en gravlax

Jardin de légumes en pickles, agrumes,
crème légère aux herbes

16

La carpe des Dombes en goujonnettes

À la farine de Gaude,
mayonnaise condimentée au piment

14

Assiette de charcuteries

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

13

à Partager

Planche de charcuteries

20

Rillettes de canard

« Maison Thierry Paris »

14

les Plats

Filet de canette des Dombes

Mousseline de betterave,
légumes printaniers rôtis,
jus au poivre de Sichuan

24

Cabillaud rôti

Risotto safrané aux asperges,
crème de chorizo

25

Cuisses de grenouille en persillade (300g)

Gratin Bressan
en deux services

33

Tartare de bœuf au couteau

Frites fraîches, salade
préparé par nos soins

22

Poulet de Bresse (+5€ en menu)

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

29

Omelette roulée

Jambon, emmental,
frites fraîches, salade

16

Salade Italienne

Burrata crémeuse, parmesan,
jambon Serrano, poivrons,
crudités, huile au pesto

20

les Fromages & Desserts

Assiette de fromages affinés

Comté, Bleu de Bresse, St Marcellin, noix torréfiées

9

Fromage blanc d'Etrez

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

7

Notre Pavlova

Fraises en compotée, sorbet à la fraise,
chantilly aux fruits rouges, éclats de meringue

9

Brownie aux noix caramélisées

Crumble cacao, glace à la vanille
aux noix de macadamia caramélisées

9

Entremets à la noix de coco et passion

Crèmeux à la noix de coco, dacquoise à la coco,
coulis fruits de la passion

9

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%