

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. Aujourd'hui, notre restaurant Le Jacques lui rend hommage en célébrant les saveurs authentiques du terroir qu'il chérissait.

Chaque assiette met en valeur des produits locaux labellisés Saveurs de l'Ain, sublimés par le Chef Loïc et son second Quentin avec passion et créativité.

Cette démarche nous a valu le label Table Remarquable, gage d'une cuisine locale et sincère.

En salle, Loann et Laura accueillent chaque invité avec élégance et attention.

-

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

### *Menu de Saison*

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

*Poulet de Bresse en supplément*

Entrée

-

Plat

-

Dessert

42

### *Menu Bressan*

vivez l'expérience Bresse, un hommage à nos traditions

Cuisses de grenouilles

-

Poulet de Bresse au choix

*morilles en supp. 9€*

-

Dessert à la carte

49

## NOS PETITS GOURMETS - *moins de 12 ans*

nous vous proposons de choisir un plat à la carte avec une réduction de 30%

---

### *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 crème et le beurre d'Étrez à Fossiat

# nos Emblématiques Grenouilles, à toutes les sauces

	6 pcs	12 pcs
<b>Les Grenouilles Classiques</b> En persillade, beurre de Bresse	18	34
<b>Les Grenouilles Bressanes</b> Crème au vin Jurassien ou aux morilles ( <i>supp. 9€</i> )		
<b>Les Grenouilles Yakitori</b> Laquées d'une sauce soja sucrée et graines de sésame		

## la Tradition du Jacques *menu*

Salade composée

-

Grenouilles en persillade en deux services,  
gratin Bressan

-

Fromage blanc

39



# le Coin du Golfeur

## à Partager

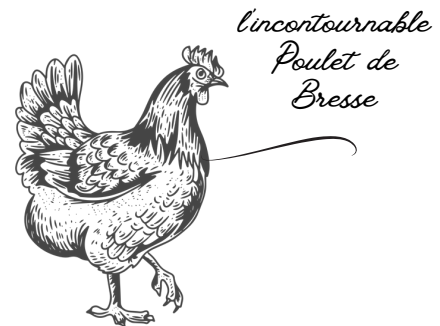
<b>Assortiment de charcuteries</b>	20
<b>Cuisses de grenouilles</b> 10 pièces, sauce au choix	26
<b>Rillettes de canard</b> « Maison Thierry Paris »	14
<b>Goujonnettes de carpe</b> à la farine de Gaude	14

## les Entrées

<b>La carpe des Dombes</b> frite à la farine de Gaude	13
<b>Escargots de Bourgogne</b> crème d'herbes à l'ail, crumble à l'ail noir et parmesan	14
<b>Panna cotta salée à l'asperge verte</b> truite fumée des Dombes, jeunes légumes marinés aux agrumes	14

## les Plats

<b>Notre omelette roulée</b> cuite baveuse, jambon, emmental, servie avec frites fraîches et salade composée	16
<b>Onglet de bœuf</b> maturé 6 semaines, poêlé au beurre de Bresse, frites fraîches	28
<b>Tartare de bœuf (150g)</b> préparé par nos soins, frites fraîches et salade composée	23
<b>Salade du Jacques</b> truite fumée des Dombes, œuf parfait, pomme verte, crudités	20



## Nos déclinaisons

<b>Poulet de Bresse à la crème</b> au vin Jurassien	29
<b>Poulet de Bresse rôti</b> jus de braisage	
<b>Poulet de Bresse aux morilles</b> (supp. 9€)	

*Servi avec gratin bressan*

## les Fromages & Desserts

<b>Notre Pavlova</b> meringue, glace à la noix de coco, citron vert confit, gel de citron vert et menthe, poudre de coco torréfiée	9	<b>Fromage blanc d'Étrez</b> crème épaisse d'Étrez, coulis de fruits rouges ou nature	7
<b>Moelleux au chocolat noir</b> cuisson minute (10 minutes), crumble au cacao, glace au chocolat noir, crème montée à la vanille	9	<b>Assiette de fromages</b> sélection de trois fromages affinés, servie avec des noix torréfiées	9