

LE
Jacques,
RESTAURANT

CE SOIR, LE CHEF LOÏC HENRY VOUS PROPOSE

Un menu inspiré des saisons et des produits locaux.

Tous nos légumes sont livrés par le maraîcher, nos viandes et nos poissons sont choisis avec soin avant d'être choyés par notre Chef et son équipe, passionnés des produits du terroir.

Menu en 3 services 39

Entrée, plat, fromage ou dessert

Menu en 4 services 45

Entrée, plat, fromage et dessert

LES ENTRÉES

15

Tartare de thon rouge, burrata crémeuse

Crumble d'avoine, coriandre fraîche, zeste d'agrumes

-

Œuf parfait en florentine

Crème d'épinard, jambon de Parme 24 mois, chips de pain

-

Beignets de grenouilles

Chips de Chioggia, cervelle de Canuts, huile verte

LES PLATS

25

Suprême de volaille cuisson 58°C

Ecrasé de pomme de terre à l'ail des ours, crème au vin jaune et morille

-

Cabillaud en croûte de noisette

Croquette de risotto, crème de petit pois, émulsion de comté

-

Filet de canette

Cuisson basse température, asperge fondante, polenta au parmesan,
jus à l'orange

-

Plat du marché

selon les envies du chef et les saisons

LES DESSERTS

9

Plateau de fromages

Sélection du moment

-

Tartelette chocolat et rhubarbe

Crème légère à la vanille

-

Tartare de fraise, basilic

Crème glacée à la crème fraîche des Hautes Alpes, gel à la fraise

-

Crème brûlée

au Gépépi

Restaurant Le Jacques

2958 Rte de Servas, 01400 Condeissiat
04 74 51 42 09 - restaurant@golfdelabresse.com