



MENU à 34 €

(TVA 10%)

Terrine de Lapin* Maison

*Élevé en France

Ou

Quenelle de Brochet

du Lac du Bourget

Pêcherie Parpillon

Filet de Lavaret

du Lac du Bourget

A la crème de Bresse au beurre citronné

Pêcherie Parpillon ou Lamartine

Ou

Pavé de Biche

Élevé en France

Sauce Forestière Maison
avec les Champignons de
la Motte Servolex

Garniture de Légumes Frais

Saveurs Campagnardes

Fromage blanc de Savoie à la crème Fleurette de Bresse

Coop Laitière de Yenne

Ou

Fromages secs de Savoie

Dessert Maison*

MENU à 42 €

(TVA 10%)

Jambon Cru Savoie Artisanal

La Dent du Villard

Ou

Terrine de Lavaret Maison

du Lac du Bourget

Pêcherie Parpillon

Filet d'Omble Chevalier

d'Isère

A la crème de Bresse au beurre citronné

Pisciculture Murgat

Ou

Poulet de Bresse* AOP façon Savoyarde

à la Crème de Bresse

Sauce maison au Reblochon Fermier
et au lard Savoyard

* Au Chapon Bressan

Garniture de Légumes Frais

Saveurs Campagnardes

Fromage blanc de Savoie à la crème Fleurette de Bresse

Coop Laitière de Yenne

Ou

Fromages Secs de Savoie

Dessert Maison*

*Supplément Chantilly Maison (Crème fleurette de Bresse) : 2,50 euros

La Source

JACQUET De Père en Fils depuis 1954



Spécialité du 1 Octobre au 30 Novembre:

Uniquement sur réservation 48 heures à l'avance

MENU FRITURE DE PERCHOTS FRAIS

à 39 € TVA 10%

pêchés dans le Lac du Bourget

Terrine de Lapin* Maison

*Élevé en France

Ou

Terrine de Lavaret Maison

du Lac du Bourget

Pêcherie Parpillon

Petite Friture de Perchots

(300 gr)

pêchés dans le Lac du Bourget

Pêcherie Parpillon ou Lamartine

Garniture de Légumes Frais

Saveurs Campagnardes

**Fromage blanc de Savoie
à la crème Fleurette de Bresse**

Coop Laitière de Yenne

Ou

Fromages secs de Savoie

Dessert Maison*

*Supplément Chantilly Maison (Crème fleurette de Bresse) : 2,50 euros

Pain de Campagne Maison

(Service compris)