



LA FAYETTE

Vivez l'expérience

# Suggestions du chef

---



Côte de bœuf viande Lorraine (~1kg) , frites fraîches, salade verte , sauce béarnaise

**Pour 2 personnes**

*Rib of beef Lorraine meat (~1kg), fresh fries, green salad, Béarnaise sauce*

**For 2 people**

**8.00 € les 100 g**

Tartare de bœuf maison, frites fraîches maison

*Beef tartar, homemade fries*

**24.00€**

Noix de coquilles St Jacques, tagliatelles fraîches compotée tomate fenouil

*Scallops, fresh tagliatelles with tomato fennel compote*

**32.00€**

Chariot de fromages

Cheese trolley

**11.00 €**

Chariot de desserts

Dessert trolley

**13.00 €**



Tous nos plats sont disponibles en version végétarienne

Nos viandes bovines et volailles sont d'origine française

Nos abats d'origine française, hollandaise, belge.

Nos viandes porcines sont d'origine française et ibérique

Nos viandes ovines sont d'origine du Royaume Uni

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place

À partir de produits bruts

Prix nets - Service compris



# Menu à 63.00 €

(Menu à 57.00 € sans fromages)



Œuf parfait, foie gras poêlé et velouté de foie gras

*Perfect egg, braised foie gras and foie gras velouté*

Ou

Ombre chevalier fumé maison et son tartare, vinaigrette  
d'orange sanguine

*Home-smoked Arctic char and tartare, blood orange dressing*

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud à la vanille, ravioli de langoustine et poireaux

*Cod backs with vanilla, ravioli of Norway lobster*

Ou

Filet de boeuf lorrain, risotto de panais à la crème, réduction de côte de  
nuits villages

*Beef filet from Lorraine, parsnip risotto with cream, reduction of  
coast of villages nights*

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages

Cheese trolley

\*\*\*\*\*

Chariot de desserts

Entrée : 23.00€

Dessert trolley

Plat : 33.00€

Nos viandes bovines et volailles sont d'origine française  
Nos abats d'origine française, hollandaise, belge.  
Nos viandes porcines sont d'origine française et ibérique  
Nos viandes ovines sont d'origine du Royaume Uni

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place  
À partir de produits bruts Prix nets - Service compris



# Menu à 47.00 €

(Menu à 42.00 € sans fromages)



Foie gras de canard à la mandarine impériale et cacao

*Duck foie gras with imperial mandarin and cacao*

**Ou**

Noix de coquille St Jacques, crème et chips de topinambour,  
émulsion cacahuètes café

*Scallops, Jerusalem artichoke cream and chips, peanut and coffee emulsion*

\*\*\*\*\*

Ris et filet mignon de veau, polenta thym citron, crème de  
safran, tuile parmesan

*Veal sweetbreads and filet mignon, lemon thyme polenta, saffron  
cream, parmesan tuile*

**Ou**

Filet de dorade royale, pomme de terre herbacée et lime, crème de petit pois

*Fillet of sea bream, herbaceous potato and lime, pea cream*

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages

*Cheese trolley*

\*\*\*\*\*

Chariot de desserts

*Dessert trolley*

*Entrée : 21.00€*

*Plat: 26.00€*

Nos viandes bovines et volailles sont d'origine française

Nos abats d'origine française, hollandaise, belge.

Nos viandes porcines sont d'origine française et ibérique

Nos viandes ovines sont d'origine du Royaume Uni

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place

À partir de produits bruts Prix nets - Service compris



# Menu à 37.00 €

(Menu à 42.00 € fromages + desserts)



Tartare de saumon betteraves et lingue, asperges blanches et raifort  
*Salmon tartare with beets and ling, white asparagus and horseradish*

Ou

Pressé de foie gras, artichauts, carottes jaunes et magret  
fumé, petite salade mêlée à l'huile d'herbes

*Pressed foie gras, artichokes, yellow carrots and smoked duck  
breast, small mixed salad with herb oil*

\*\*\*\*\*

Suprême de poulet de Challans, espuma maïs, jus de volaille au  
vinaigre de passion, cannelloni de champignons de Paris et noisettes

*Challans chicken supreme, corn pumas, poultry jus with passion  
fruit vinegar, Paris mushroom and hazelnut cannelloni*

Ou

Pain de sandre, celerisotto, sauce suprême champignons.

*Pikeperch bread, celerisotto, supreme mushroom sauce.*

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages

Cheese trolley

Ou

Chariot de desserts

Dessert Trolley

Entrée: 17.00€

Plat: 23.00€

Nos viandes bovines et volailles sont d'origine française  
Nos abats d'origine française, hollandaise, belge.  
Nos viandes porcines sont d'origine française et ibérique  
Nos viandes ovines sont d'origine du Royaume Uni

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place  
À partir de produits bruts Prix nets - Service compris



# Menu à 27.00€

(Sauf vendredi soir , samedi, dimanche & jours fériés)



Damier feta concombre melon pastèque

*Feta, cucumber, melon, and watermelon checkerboard*

Ou

Gravlax de truite, au poivre blanc

*Trout gravlax with white pepper*

\*\*\*\*\*

Rond de veau, tatin de légumes, sauce romarin

*Veal round, vegetable tatin, rosemary sauce*

Ou

Dos de lieu écailles de courgette crème de curcuma riz et carottes

*Pollock fillet with zucchini scales, turmeric cream, rice and carrots*

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages

*Cheese plate*

Ou

Dessert du Jour

*Dessert of the Day*

Entrée + Plat: 23.00€

Plat + fromages ou desserts: 23.00€

Chariot de fromages ou Chariot desserts: supplément de 5.00€

Nos viandes bovines et volailles sont d'origine française

Nos abats d'origine française, hollandaise, belge.

Nos viandes porcines sont d'origine française et ibérique

Nos viandes ovines sont d'origine du Royaume Uni

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place

À partir de produits bruts Prix nets - Service compris



# Nos suggestions de vins

---



**BOURGOGNE CUVÉE LATOUR**  
**LOUIS LATOUR** Blanc & Rouge

*Bouteille : 42.00 €*  
*½ Bouteille : 23.00€*

**SAINT VERAN LES DEUX-MOULINS**  
**LOUIS LATOUR 2022**

*Bouteille : 48.00 €*

**COTES DU RHONE**

*Bouteille : 29.00 €*

**SAINT JOSEPH LES PIERRES SECHES**  
**CUILLERON 2023**

*Bouteille : 49.00 €*  
*½ Bouteille : 29.50€*

**SAVIGNY LES BEAUNE LES P'TITS LIARDS ANTOINE OLIVIER**

*Bouteille : 54.00 €*

**CHAMPAGNE MADAME S BLANC DE BLANC**

*Bouteille : 65.00 €*

**DELICE DU PRIEURE SAINT EMILION GRAND CRU**

*Bouteille : 52.00 €*  
*½ Bouteille : 27.00€*