



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 autour de la rhubarbe et des fruits rouges

Duck foie gras with rhubarb and red fruits

Ou

Carpaccio de coquilles St Jacques au citron vert et mélisse
citronnelle

Scallop carpaccio with lime and lemon balm

Ris de veau aux écrevisses, petits pois, asperges vertes et
champignons

Sweetbreads with crayfish, peas, green asparagus and mushrooms

Ou

Daurade royale, crème d'artichauds, légumes rôtis, vierge de tomates

Sea bream, artichoke cream, roasted vegetables, tomato vierge

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)



Salade aiguillette de poulet, ananas et noix de coco

Chicken tenders salad with pineapple and coconut

Ou

Terrine panacotta choux fleur truite fumée

Cauliflower panna cotta terrine with smoked trout

Brochette de veau aux abricots courgettes et pommes de terre rôties

Grilled veal skewer with apricots, zucchini, and herb-roasted potatoes

Ou

Maigre sur une paëlla chorizo doux

Pan-seared meagre served on a mild chorizo paella

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 PRIEURÉ SAINT EMILION GRAND CRU

Bouteille : 52.00 €
½ Bouteille : 27.00€