LA FAYETTE

Vivez l'expérience

Suggestions du chef

NOUVEAU

Côte de bœuf viande Lorraine (~1kg) , frites fraiches, 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, légumes d'été rôti aux herbes du jardin, vierge de tomates

Scallops, roasted summer vegetables with garden herbs, tomato puree

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

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Menu à 63.00 €

(Menu à 57.00 € sans fromages)

Œuf parfait aux langoustines et noix de cajou, pain et lard grillés

Perfect egg with scampi and cashew nuts, toasted bread and bacon

Ou

Omble chevalier à la passion, huile de tagète

Arctic char with passion fruit, marigold oil

*****

Dos de cabillaud et gambas dorés, asperges vertes et crème de jeunes carottes

Cod back and golden prawns, green asparagus and cream of young carrots

Ou

Filet de boeuf lorrain, crème de pommes de terre, betteraves rôties et huile d'herbes fraiches

Lorraine beef fillet, cream of potatoes, roasted beets and fresh herb oil

*****

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

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

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

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Menu à 37.00 €

(Menu à 42.00 € fromages + desserts

Assiette des 3 saumons ; en tartare, fumé et en gravlax

Plate of 3 salmons; tartare, smoked and gravlax

Ou

Pâté en croûte au foie gras, chutney de patates douces

Foie gras pie with sweet potato chutney

*****

Lieu jaune, râpé de pommes de terre au persil plat, coulis d'oignons rouges, pousses d'épinard

Pollack, grated potatoes with flat-leaf parsley, red onion coulis, spinach shoots

Ou

Filet de canette, mousseline de carottes jaunes et pommes de terre dorées

Duck fillet, yellow carrot mousseline and golden potatoes

*****

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

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Menu à 27.00€

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

Gravlax de saumon

Salmon gravlax

Ou

Salade sot l'y laisse, printanière de légumes, citron gingembre

Salad with chicken breast, spring vegetables, lemon ginger

*****

Parmentier de paleron de veau, crumble de noisette et citron

Veal chuck parmentier, hazelnut and lemon crumble

Ou

Brochette de saumon, quinoa gourmand noix de coco torréfié

Salmon skewer, gourmet quinoa with toasted coconut

*****

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

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Nos suggestions de vins

BOURGOGNE CUVEE 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€