



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, 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



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 fraîches

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'artichauts, 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)



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

Filet de maigre, râpé de pommes de terre au persil plat, coulis
d'oignons rouges, pousses d'épinard

*Filet of meagre, grated potatoes with flat parsley, red onion coulis,
spinach sprouts*

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

Entrée: 17.00€

Dessert Trolley

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)



Fricassé de sot l'y laisse aux petits légumes

Fricassee oyster with small vegetables

Ou

Carpaccio de melon, feta et vinaigrette citron vert

Melon carpaccio, feta with lime vinaigrette

Paleron de veau, riz et julienne de carotte

Calf chuck, rice, and julienne of carrot

Ou

Mousseline de brochet, sauce corail et pommes de terre grillées

Pike muslin, coral sauce and roasted potatoes

Assiette de fromage

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 €