



LA FAYETTE

Vivez l'expérience



# Suggestions du chef

---



Pièce de bœuf viande Lorraine grillée (300 g) sauce choron  
potatoes maison

*Grilled beef piece Lorraine (300 g) choron sauce homemade potatoes*

**31.00€**

Tartare de bœuf maison, frites fraîches maison

*Beef tartar, homemade fries*

**24.00€**

Noix de coquilles St Jacques, risotto, légumes anciens

*Scallop shells, risotto, heirloom vegetables*

**32.00€**

Choucroute de la mer ( omble, St Jacques, sandre, gambas )

*Sea sauerkraut (char, scallops, pike-perch, prawns)*

**35.00€**

Risotto, petits légumes, crème de butternut

*Risotto, small vegetables, butternut cream*

**18.00€**

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 64.00 €

(Menu à 59.00 € sans fromages)



Œuf parfait, escargots & morilles, croustille de carottes

*Perfect egg, snails & morels, carrot crisp*

Ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées, bouillon thaï

*Pan-seared duck foie gras, Thai broth*

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf lorrain, crème de butternut noisette, réduction de  
Bordeaux, compotée de coings, panais rôtis

*Lorraine beef fillet, hazelnut butternut cream, Bordeaux reduction, quince  
compote, roasted parsnips*

Ou

Dos de cabillaud, poireau grillé, sauce et chips de betteraves rouges,  
poivre de sechouan

*Cod loin, grilled leek, red beet sauce and chips, Sichuan pepper*

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages

*Cheese trolley*

\*\*\*\*\*

Chariot de desserts

Entrée : 24.00€

Dessert trolley

Plat : 34.00€

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 48.00 €

(Menu à 43.00 € sans fromages)



Foie gras de canard à la fève de Tonka, autour de la poire

*Duck foie gras with Tonka bean, served with pear*

Ou

Coquilles de Saint Jacques, crème de carottes jaunes, tuile dentelle au charbon végétal, huile de truffe

*Scallops, yellow carrot cream, charcoal lace tuile, truffle oil*

\*\*\*\*\*

Trilogie d'agneau, la côte rôtie et crème de pois chiche, la noisette en croute d'herbes et le samossa aux épices

*Lamb trilogy, roasted rib and chickpea cream, herb-crusted hazelnut, and spiced samosa.*

Ou

Duo de sandre, crème de potimarron, panais rôti et farci aux champignons

*Duo of sandre, pumpkin cream, roasted parsnip stuffed with mushrooms*

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages

*Cheese trolley*

\*\*\*\*\*

Chariot de desserts

*Dessert trolley*

Entrée : 21.00€

Plat: 27.00€

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 38.00 €

(Menu à 43.00 € fromages + desserts)



Légumes croquants, magret fumé maison, pickles de légumes & raisins blancs

*Crispy vegetables, homemade smoked duck breast, pickled vegetables & white grapes*

Ou

Gravlax de maigre, bouillon d'algues, cèleri & cardamome

*Gravlax of maigre, seaweed broth, celery & cardamom*

\*\*\*\*\*

Noisettes de veau en croûte de jambon cru, jus infusé aux noisettes et café, purée de choux fleurs rôtis

*Veal noisettes in a crust of cured ham, hazelnut and coffee-infused sauce, roasted cauliflower puree*

Ou

Escalope d'omble chevalier, strudel de choucroute d'Alsace, pomme de terre au raifort, sauce genièvre pinot noir

*Char fillet, Alsatian sauerkraut strudel, horseradish potato, pinot noir juniper sauce*

\*\*\*\*\*

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)



---

Potage façon cultivateur, chorizo doux  
Farmer-style soup, mild chorizo

Ou

Salade de volaille, châtaigne, croutons  
*Poultry salad, chestnut, croutons*

\*\*\*\*\*

Blanquette de saumon, petits légumes  
Salmon blanquette, small vegetables

Ou

Noix de jambon au miel, légumes glacés  
Honey ham nuts, glazed vegetables

\*\*\*\*\*

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 €*