



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



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, céleri & cardamone

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 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 SECHEES 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€