



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 (eglefin, St Jacques, cabillaud, gambas)

Sea sauerkraut (haddock, scallops, cod, 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 aux champignons et lard guanciale, crème et tuile parmesan

Perfect egg with mushrooms and guanciale bacon, cream and parmesan tuile

Ou

Escalope de foie gras poêlées, coulis de maïs et ciboulette

Pan-seared duck foie gras escalope, corn coulis and chives

Filet de bœuf lorrain stroganoff, purée 50/50 et huile de céleri branche

Lorraine beef filet stroganoff mashed potatoes 50/50 and celery stalk oil

Ou

Dos de skrei au poivre fumé, cuit basse température, émulsion d'oseille, crème et pointes d'asperges vertes

Smoked peppercorn skate wing, cooked at low temperature, sorrel emulsion, cream, and tips of green asparagus

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)



Terrine de foie gras de canard et magret fumé, autour de la
pomme granny smith

*Duck foie gras terrine and smoked duck breast, around the Granny
Smith apple*

Ou

Coquilles Saint Jacques, crème de butternut aux châtaignes et
pignons de Pin

Scallops, butternut cream with chestnuts and pine nuts

Filet de sériole, crème de petits pois, condiment carottes en
cannelloni, vinaigrette amande passion

*Yellowtail fillet, pea cream, carrot condiments in cannelloni, almond
passion vinaigrette*

Ou

Chateaubriand de filet mignon de veau, crème et croustillant de morilles,
polenta à la figue

ChateauBriand of veal filet mignon, cream and morel crumble , fig polenta

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)



Saumon fumé maison, salade de Mizuna, crème d'herbes fraîches

Homemade smoked salmon, Mizuma salad, fresh herb cream

Ou

Bouchée à la reine au ris de veau et Mâcon-Lugny, espuma
d'asperges vertes

*bouchée à la reine with sweetbread and macon-lugny wines, green
asparagus espuma*

Eglefin, sauce moutarde à l'ancienne et ail des ours, gnocchi de
pommes de terre maison

*Haddock, old-fashioned mustard sauce and wild garlic, homemade
potato gnocchi*

Ou

Magret de canard à la réglisse, légumes rôtis

Duck breast with licorice, roasted vegetables

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)



Salade de chou blanc, carottes, granny smith
White cabbage, carrot, and Granny Smith apple salad

Ou

Velouté carottes, curcuma
Creamy carrot and turmeric soup

Pot au feu de boeuf
Beef pot-au-feu

Ou

Paella fruits de mer
Seafood paella

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 €