



LA FAYETTE

Vivez l'expérience

Suggestions du chef



Escalope de saumon fumé maison, duo de pointes d'asperges,
bouillon Thaï (**Entrée**)

Homemade smoked salmon escalope, duo of asparagus tips, Thai broth

26.00€

Salades d'été :

- Tataki de thon, sésame, nori, sucrine, tomate, tuile de pain
- OU
- Aiguillette de poulet jaune, sucrine, tomate, parmesan, tuile de pain

Summer salads:

Tuna tataki, sesame, nori, sucrine lettuce, tomato, bread tuile

OR

Yellow chicken strips, sucrine lettuce, tomato, parmesan, bread tuile

25.00€

Tartare de bœuf maison, salade verte , frites fraîches maison

Beef tartar, green salad, homemade fries

26.00€

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

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

31.00€

Gambas grillées, tourbillon de pomme de terre, légumes grillés, sauce
piperade

Grilled prawns, potato whirl, grilled vegetables, piperade sauce

32.00€



Tarte fine de légumes grillés, pesto, parmesan, sauce piperade

Fine tart of grilled vegetables, pesto, parmesan, piperade sauce

23.00€

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



Menu à 48.00 €

(Menu à 43.00 € sans fromages)



Terrine de foie gras de canard , autour des fruits rouges

Duck foie gras terrine, with red fruits around

Ou

Tartare de thon et mangue, vinaigrette amande ciboulette

Tuna and mango tartare, almond chive vinaigrette

Filet de daurade Royale, sablé parmesan, pesto basilic, légumes
du moment

*Royal sea bream fillet, parmesan shortbread, basil pesto, seasonal
vegetables*

Ou

Ris et filet mignon de veau, croûte et huile de pistache, crème de safran,
tian de légumes et pommes de terre dorées

*Veal sweetbread and filet mignon, crust and pistachio oil, saffron cream,
vegetable tian and golden potatoes*

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)



Tarte fine de chèvre frais herbes
Fresh goat cheese fine tart herbs

Ou

Salade tagliatelles, carottes basilic, jambon cru
Tagliatelle salad, carrot basil, cured ham

Aumonière de poisson en verdure, petits pois
Fish purse in greens, peas

Ou

Onglet de veau blanc, pommes gaufrette
Veal white tab, waffle 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 PRIEURE SAINT EMILION GRAND CRU

Bouteille : 52.00 €
½ Bouteille : 27.00€