



LA FAYETTE

Vivez l'expérience

Suggestions du chef



Duo de rognon et ris de veau, tagliatelles fraîches au jus de truffe, une sauce au porto

Duo of kidneys and sweetbreads, fresh tagliatelle with truffle jus, a port sauce

30.00€

Entrecôte lorraine grillée (300 g), sauce bearnaise, grenailles en persillade

Grilled Lorraine rib steak (300 g), béarnaise sauce, new potatoes with parsley and garlic

32.00 €

Risotto crémeux au vin jaune, gambas grillées légumes du moment, beurre blanc

Creamy risotto with yellow wine, grilled prawns seasonal vegetables, beurre blanc

32.00€

Salade de thon rouge, coeur de saumon mariné à la betterave, pickles et avocado toast

Red tuna salad, beet-marinated salmon heart, pickles and avocado toast

28.00€



Risotto crémeux au vin jaune, shiitake croustillant au sésame

Creamy risotto with vin jaune, crispy shiitake with sesame

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 65.00 €

(Menu à 60.00 € sans fromages)



Œuf parfait, coeur de saumon fumé à la betterave rouge, émulsion
et chips de panais

*Perfect egg, smoked salmon heart with red beetroot, emulsion and
parsnip chips*

Ou

Escalopes de foies gras poelées, bouillon herbacé et champignons

Pan-seared foie gras escalopes, herbaceous broth and mushrooms

Choucroute de la mer; dos de cabillaud, St Jacques et gambas.
condiment raifort choux rouge

*Seafood sauerkraut; cod loin, scallops and prawns. horseradish condiment
red cabbage*

Ou

Carré d'agneau en croûte de noisettes et persil, croustillant de légumes
du moment

Lamb rack in a hazelnut and parsley crust, seasonal vegetable crisp

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 , 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)



Sablé parmesan, crème d'avocats, rillettes de crevettes Bouquet et écrevisses, pickles de légumes

Parmesan shortbread, avocado cream, Bouquet shrimp rillettes and crayfish, pickled vegetables

Ou

Velouté froid de courgette au lait de coco, salade de légumes et jambon de Parme, huile de truffe

Chilled zucchini soup with coconut milk, vegetable salad and Parma ham, truffle oil

Blanc de volaille d'Alsace à la mélisse, écrasée de pommes de terre et citrons confits, sauce Sylvaner

Alsatian chicken breast with lemon balm, crushed potatoes and preserved lemons, Sylvaner sauce

Ou

Filet de maigre, pomme Boulangère façon Tatin, salade d'herbes et tomates confites

Fillet of meagre, Boulangère-style Tatin potatoes, herb salad and confit tomatoes

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)



Velouté de brocoli au bleu d'Auvergne

Broccoli velouté with Bleu d'Auvergne

Ou

Poireaux à la vinaigrette

Leeks with vinaigrette

Paleron de boeuf, pommes boulangères

Beef chuck, baker's potatoes

Ou

Sébaste, linguine au poireau et paprika fumé

Sebaste, linguine with leek and smoked paprika

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 €