

LA FAYETTE

Vivez l'expérience

Suggestions du chef

Duo de rognon et ris de veau, tagliatelles fraiches 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 toastg

28.00€

Tartare de boeuf maison, salade verte, frites fraîches maison

Beef tartar, green salad, homemade fries

26.00€

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

Menu à 48.00 €

(Menu à 43.00 € sans fromages)

Foie gras de canard préparé par nos soins autour de la reine des reinettes

Duck foie gras, prepared in-house, featuring the 'Reine des Reinettes' apple

Ou

Noix de coquilles St Jacques et grosses crevettes bouquets, à la vanille

Scallop medallions and large prawns, with vanilla

*****

Filet de daurade royale, tatin de légumes de saison, tombée de champignons forestiers, sauce herbacée

Fillet of gilt-head bream, seasonal vegetable tatin, sautéed wild mushrooms, herb-infused sauce

Ou

Picanha de veau, cuit basse température, patate douce en 3 textures

Veal picanha, slow-cooked at a low temperature, sweet potato in 3 textures

*****

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

Filet de maigre mariné à l'aneth, agrumes et grenade
Fillet of meagre marinated with dill, citrus, and pomegranate

Ou

Ris de veau, crème de carottes au gingembre et miel épicé, tuile dentelle de persil
Veal sweetbreads, carrot-ginger cream and spiced honey, delicate parsley lace tuile

*****

Filet de canette senteur d'automne, graines de sésame et coulis de potimarron
Duckling fillet with autumnal aromas, sesame seeds, and red kuri squash coulis

Ou

Truite des Vosges, crème de sarrazin, persillade au houblon d'Alsace, sauce à la bière locale
Vosges trout, buckwheat cream, persillade with Alsatian hops, local beer sauce

*****

Chariot de fromages
Cheese trolley

Ou

Chariot de desserts
Dessert Trolley

Entrée: 17.00€ 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 pommes de terre, hareng fumé, tomme de brebis

Potato salad, smoked herring, sheep's milk tomme cheese

Ou

Velouté de carottes et potimarron rôti, crème de yaourt

Carrot and roasted red kuri squash velouté, yogurt cream

*****

Lapin au miel et aux épices

Honey and spiced rabbit

Ou

Filet d'églefin en chapelure de noix et noisettes

Haddock fillet in walnut and hazelnut breadcrumbs

*****

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 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€