

# 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 lentilles, courges rôties, burrata, éclats de pécan

*Lentil salad, roasted squash, burrata, pecan shavings*

**Ou**

Oeuf mollet au poireau, crème de topinambour et chorizo

*Soft boiled egg with leek, sunchoke cream and chorizo*

*****

Suprême de pintade aux châtaignes

*Supreme of guinea fowl with chestnuts*

**Ou**

Saumon grillé, butternut et miel

*Grilled salmon, butternut and honey*

*****

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€*