



LA FAYETTE

Vivez l'expérience

Suggestions du chef



Entrecôte lorraine de 300 grammes, pommes de terre rôties
aux oignons rouges, sauce Béarnaise

300 gram rib steak from Lorraine, roasted potatoes with red onions,
Béarnaise

33.00€

Tartare de bœuf maison, frites fraîches maison

Beef tartar, homemade fries

24.00€

Noix de coquilles St Jacques, tagliatelles fraîches compotée
tomate fenouil

Scallops, fresh tagliatelles with tomato fennel compote

32.00€

Chariot de fromages

Cheese trolley

11.00 €

Chariot de desserts

Dessert trolley

13.00 €

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 63.00 €

(Menu à 57.00 € sans fromages)



Œuf parfait, foie gras poêlé et velouté de foie gras

Perfect egg, braised foie gras and foie gras velouté

Ou

Omble chevalier fumé maison et son tartare, vinaigrette
d'orange sanguine

Home-smoked Arctic char and tartare, blood orange dressing

Dos de cabillaud à la vanille, ravioli de langoustine et poireaux

Cod backs with vanilla, ravioli of Norway lobster

Ou

Filet de boeuf lorrain, risotto de panais à la crème, réduction de côte de
nuits villages

*Beef filet from Lorraine, parsnip risotto with cream, reduction of
coast of villages nights*

Chariot de fromages

Cheese trolley

Chariot de desserts

Dessert trolley

Entrée : 23.00€

Plat : 33.00€

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 47.00 €

(Menu à 42.00 € sans fromages)



Foie gras de canard à la mandarine impériale et cacao

Duck foie gras with imperial mandarin and cacao

Ou

Noix de coquille St Jacques, crème et chips de topinambour,
émulsion cacahuètes café

Scallops, Jerusalem artichoke cream and chips, peanut and coffee emulsion

Ris et filet mignon de veau, polenta thym citron, crème de
safran, tuile parmesan

*Veal sweetbreads and filet mignon, lemon thyme polenta, saffron
cream, parmesan tuile*

Ou

Filet de dorade royale, pomme de terre herbacée et lime, crème de petit pois

Fillet of sea bream, herbaceous potato and lime, pea cream

Chariot de fromages

Cheese trolley

Chariot de desserts

Dessert trolley

Entrée : 21.00€

Plat: 26.00€

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 37.00 €

(Menu à 42.00 € fromages + desserts)



Tartare d'espadon et brochette de gambas, vinaigrette vanillée

Swordfish tartare and prawn skewers, vanilla vinaigrette

Ou

Pressé de foie gras, artichauts, carottes jaunes et magret fumé, petite salade mêlée à l'huile d'herbes

Pressed foie gras, artichokes, yellow carrots and smoked duck breast, small mixed salad with herb oil

Suprême de poulet de Challans, espuma maïs, jus de volaille au vinaigre de passion, cannelloni de champignons de Paris et noisettes

Challans chicken supreme, corn pumas, poultry jus with passion fruit vinegar, Paris mushroom and hazelnut cannelloni

Ou

Pain de sandre, celerisotto, sauce suprême champignons.

Pikeperch bread, celerisotto, supreme mushroom 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)



Fricassé de sot l'y laisse de poulet, printanière au citron et gingembre

Fricassé of chicken with spring vegetables and lemon and ginger

Ou

Rillette de truite de mer et tartare de tomates cerises aux herbes fraîches

Sea trout rilette and cherry tomato tartare with fresh herbs

Dos de merlu grillé, tagliatelles fraîches, une sauce agrume vert

Grilled hake back, fresh tagliatelle, a green citrus sauce

Ou

Noisettes de filet de porc Tandoori, grenailles au persil plat

Tandoori pork fillet hazelnuts, baby potatoes with flat-leaf parsley

Chariot de fromages

Cheese trolley

Ou

Chariot de desserts

Dessert trolley

Entrée + Plat: 23.00€

Plat + fromages ou desserts: 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



Nos suggestions de vins



DUC DE BELMONT “Coteaux Bourguignons”

Jean Loron Blanc & Rouge

Bouteille : 31.00 €

PAVILLON DE GLANA Saint Julien

Bouteille : 51.00 €

COTES DU RHONE

Bouteille : 29.00 €

SAINT JOSEPH BLANC J-L COLOMBO

Bouteille : 45.00 €

SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL SYLVAIN BRUNEAU LES PENTES

Bouteille : 34.00 €

1/2 Bouteille : 17.00€

MADAME S BLANC DE BLANC

Bouteille : 65.00 €

MADAME S EXTRA BRUT DE BLANC

Bouteille : 69.00 €