



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 €



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 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

Ombre 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

Entrée : 23.00€

Dessert trolley

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



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)



Salade croquante aux foies de volaille

Crisp salad with sautéed chicken livers

Ou

Trilogie de tomates, burrata et bacon, huile de persil

Trilogy of tomatoes, burrata and crispy bacon, drizzled with parsley oil

Brochette d'aiguillette, baronne de boeuf, tajine de pomme de terre et citrons confits

Beef aiguillette skewer, baron of beef, potato tagine with preserved lemons

Ou

Filet de sébaste, quinoa gourmand, épices du jardin

Redfish fillet with gourmet quinoa and garden herbs & spices

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



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€