

Apéritif !

Planche de charcuterie & fromages de la région, Pickles maison et condiments 25 €

With your Apéritif, we Suggest you a Plate of Local Delicatessen & Cheese

Les Entrées

Assiette de malakoffs & viande séchée des alpes 20 €

Plate of local cheese speciality with local smoked beef

Asperges vertes et queues de langoustines rôties,
Panna cotta à la bisque de langoustine 24 €

Roasted green asparagus and langoustine, langoustine Panna cotta

Terrine de lapin aux fruits secs,
Confit d'oignons rouge au vinaigre de xérès 25 €

Rabbit terrine with dried fruits, red onion confit

Tataki de thon aux fruits de la passion,
julienne de mangue & crémeux d'avocat 26 €

Tuna tataki with passion fruit, mango and avocado

Foie gras de canard poché au vin rouge & aux épices
fleur de sel de Guérande & toasts briochés 30 €

Foie gras poached in red wine and spices, salt from Guérande & brioche toasts

Huîtres n°3 de Charentes Maritimes 6 pièces 20€ / 12 pièces 36 €

Oysters n°3 from Charente-Maritime

Caviar sturio « Oscietra Grand Cru » France
Crème montée et blinis 30g 130 €

Les Viandes

Origine : France, Allemagne, Angleterre

Rognons de veau rôtis au beurre salé et flambés au cognac,
écrasé de pommes de terre & poêlée de champignons de paris 30 €

Veal kidney roasted in salted butter and flambéed with cognac, mashed potatoes & fried button mushrooms

Quasi d'agneau rôti aux senteurs de romarin, poêlée de légumes nouveaux 36 €

Roast lamb fillet with rosemary, pan-fried vegetables

Filet mignon de veau aux morilles, gratin dauphinois & légumes de printemps 42 €

Veal filet mignon with morel mushrooms, gratin dauphinois and spring vegetables

Pavé de bœuf rôti au beurre de paprika
Gratin dauphinois & petits légumes 38 €

Roast beef steak with paprika butter, baked potatoes and vegetables

*Le chef vous propose
du pain sans gluten
à commander en
début de repas*

*Order our gluten free
bread at the beginning
of the meal*



Spécialité de la Maison

Filets de perche, Sauce citron

Pommes Frites & salade 34,50 €

Deep fried perch fillets with lemon sauce, french fries and salad

Les Fromages

Fromage blanc fermier & son petit pot de crème 10 €

White cheese with pot of cream

Plateau de fromages régionaux 18 €

Plate of regional cheese

Les Desserts

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12 €

« Crème brûlée » with vanilla from Madagascar

Tartelette aux myrtilles 13 €

Blueberry tartlet

Entremet pailleté au chocolat 13 €

Crispy chocolate entremet

Baba bouchon au rhum et glace vanille, sauce caramel au beurre salé 14 €

Rum cake baba with vanilla ice cream, caramel with salted butter sauce

Sablé breton, mousse coco & insert ananas, coulis passion 14 €

Sablé Breton, coconut mousse & pineapple, passion fruit coulis

Profiteroles préparées « minutes » au chocolat chaud 15 €

Minute made profiteroles with hot chocolate sauce

Assiette gourmande 18 €

Gourmet pastry plate

Coupe glacée « Hôtel du Port » 12 €

« Hôtel du Port » ice cream cup

Coupe de glace ou sorbet 1 boule 3,50 €, 2 boules 7 €, 3 boules 10 €

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Framboise,

Cassis, Myrtille, Pomme verte, Poire, Citron, Caramel,

Mangue-Passion, Pistache, Double crème & meringue, Abricot

Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, raspberry, black currant, blueberry,

green apple, pear, lemon, caramel, mango-passion fruit, pistachio, double cream & meringue, apricot

Coupe glacée arrosée à l'eau de vie de la Grande Cave de Crépy 15 €

Choisissez deux parfums de glace et/ou sorbet

ajoutez y la liqueur ou l'eau de vie de votre choix :

liqueur de sapin, eau de vie de poire, mirabelle, kirsch, framboise,

abricot, génépi, marc de Savoie

Ice cream cup with alcohol : choose 2 flavors of ice cream and add the alcohol of your choice

Spécialité de la Maison

Filets de perche, Sauce citron

Pommes Frites & salade 34,50 €

Deep fried perch fillets with lemon sauce, french fries and salad

Les Poissons du lac selon arrivage

Filets de perche poêlés ou Gougeonnets de Boya, sauce au choix 42 €

Perch fillets or white fish Boya with Meuniere sauce, shallot cream sauce or gluten free sauce

Omble chevalier, braisé au vin blanc 43 €

Omble chevalier braised in white wine

Filet de Fera cuit à l'unilatérale, sauce vierge 33 €

Roasted fera with sauce vierge

Les Poissons venus d'ailleurs !

Filets de perches frits, sauce citron 34,50 €

Fried perch fillets with lemon sauce

Filets de perches poêlés Meunière ou crème échalotte ou à l'ail des ours ou poêlés sans gluten 35,50 €

Perch fillets with Meuniere sauce or with Cream shallots sauce or with wild garlic sauce or gluten free sauce with coconut oil

Pavé de cabillaud rôti à la sauce safranée,
purée de patates douces & légumes racines 38 €

Roast cod steak with sage, sweet potato purée & roots vegetables

Omble chevalier braisé au vin blanc 41 €

Omble chevalier braised in white wine

Turbot entier rôti, sauce beurre blanc, mini carottes glacée (2 personnes) 110 €

Whole roasted Turbot, beurre blanc & baby carrots (2 pers)

Les Végétariens

Tarte fine aux endives, noix et miel de notre rucher, salade de mâche 22 €

Endives tart with Walnuts and Honey from our apiary, lamb's lettuce

Millefeuille de légumes de printemps,
Chlorophylle d'ail des ours & sponge cake au cresson 30 €
Spring vegetable millefeuille, wild garlic chlorophyll and watercress sponge cake

Supplément au couvert sans commande

Cover without order 15 €

Allergènes disponibles dans le QR code / Allergenes available in the QR code

Menu Lacustre 52 €

Terrine de lapin aux fruits secs,
Confit d'oignons rouge au vinaigre de xérès

Rabbit terrine with dried fruits, red onion confit

Filets de Perches Frits, Sauce Citron
Pommes frites

Fried perch filets with lemon sauce, French fries

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

« Crème brûlée » with vanilla from Madagascar

ou

Coupe glacée « Hôtel du Port »

« Hôtel du Port » ice cream cup

Menu « Hôtel du Port » 75 €

Ce menu n'est plus servi après 14h / 21h

Tataki de thon aux fruits de la passion,
julienne de mangue & crémeux d'avocat

Tuna tataki with passion fruit, mango and avocado

ou

Foie gras de canard poché au vin rouge & aux épices
fleur de sel de Guérande & toasts briochés

Foie gras poached in red wine and spices, salt from Guérande & brioche toasts

Assiette de filet de perches frits sauce citron

Small portion of fried Perch filets with lemon sauce

Pavé de cabillaud rôti à la sauce safranée, purée de patates douces & légumes racines

Roast cod steak with sage, sweet potato purée & roots vegetables

ou

Filet mignon de veau aux morilles, gratin dauphinois & légumes de printemps

Veal filet mignon with morel mushrooms, gratin dauphinois and spring vegetables

Fromage Blanc Fermier & son petit pot de Crème

White Cheese with Pot of Cream

ou

Plateau de Fromages Régionaux

Plate of Regional Cheese

Dessert au choix

Dessert as your choice

Tout changement au menu sera facturé à la carte

Any change will be charge « à la carte »