

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

Terrine de lapin aux fruits secs,
confit d'oignons rouges au vinaigre de xérès 25€

Rabbit terrine with dried fruits, red onion confit

Asperges vertes rôties, queues de langoustines poêlées,
émulsion vanille et fève de tonka 24€

Roasted green asparagus, pan-fried langoustines with vanilla & tonka bean emulsion

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

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

Huitres n°3 Marennes Oléron 6 pièces 20€/ 12 pièces 36€

Oysters n°3 Marennes Oléron

Caviar Sturia « Oscietà Grand cru » France,
crème épaisse & blinis 30g 130 €

Le Végétarien

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

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

Les Poissons du Léman selon arrivage

Filets de perche poêlés, sauce au choix 42€

Perch Fillets with Meuniere Sauce or cream & shallots sauce or gluten free

Gougeonnette de boya, sauce au choix 42€

White fish from the lake like perch filet, sauce as your choice

Omble chevalier, braisé au vin blanc 43€

Omble Chevalier Braised in White Wine

Filet de féra croustillant cuit à l'unilatérale, sauce vierge 35€

Roasted Fera, virgin sauce

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 « à la crème échalotte » 35.50€

Perch Fillets with Meuniere Sauce or cream and shallots sauce

Filets de perches poêlés sans gluten 35.50€

«Gluten Free» Perches Fillets, cooked with rice flour in Coconut Oil

Omble chevalier braisé au vin blanc 41€

Omble Chevalier Braised in White Wine

Pavé de cabillaud rôti à la sauge, purée de patates douces & légumes racines 35€

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

Les Viandes

Provenance des viandes: France, Angleterre

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

Roast beef steak with paprika butter, baked potatoes and vegetables

Quasi d'agneau rôti & fumé au romarin, poêlée de légumes nouveaux 37€

Roast lamb fillet with rosemary, pan-fried vegetables

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

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

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12€

« Crème brûlée » with vanilla from Madagascar

Tartelette aux myrtilles 13€

Blueberry tartlet

Profiteroles préparées minutes au chocolat chaud Valrhona 15€

Minute made profiteroles with Valrhona Hot Chocolate sauce

Coupe glacée « Hôtel du Port » 12€

« Hôtel Du Port » Ice Cream Cup

Coupe de Glaces & Sorbets

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, meringue Double Crème & Abricot

Coupe Glacée Arrosée à l'Eau de vie de la Grande Cave de Crépy 15€

Choisissez 2 Parfums de Glace et/ou Sorbet

Poire, Mirabelle, Kirsch ou Framboise...

PRIX NETS

Supplément au couvert sans commande

Cover without order 15 €

Notre spécialité du bord du lac

Filets de perches frits, sauce citron

Pommes frites & salade 34.50€

Fried Perch Fillets with Lemon Sauce

French fries & salad

Menu lacustre 52€

Terrine de lapin aux fruits secs,
confit d'oignons rouges au vinaigre de xérès

Rabbit terrine with dried fruits, red onion confit

Filets de perches frits, sauce citron

Pommes Frites

Fried Perch Fillets 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



Tout changement au menu sera facturé à la carte

Any change will be charge « à la carte »