Apéritif !

Assiette de charcuterie et 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 et viande séchée des alpes *20 €*
Plate of local cheese speciality with smoked beef from alps

Terrine de lapin aux fruits secs,
confits d'oignons rouge au vinaigre de Xérès *22 €*
Rabbit terrine with dried fruits, red oinion confit

Tartare de gambas aux saveurs d'Asie,
déclinaison d'avocats et quinoa en crackers *24 €*
Prawn tartare with asian flavor, avocado and quinoa crackers

Terrine de foie gras de canard à la fleur de sel de Guérande,
chutney épicé aux pommes et gimgembre, toasts briochés *28 €*
Foie gras terrine with salt from Guérande, apple and ginger chutney, brioche toasts

Caviar Sturia « Oscietra Grand Cru » France,
crème épaisse montée et blinis 30g *130 €*

Huîtres N°3 Marennes d'Oléron
6 pièces *20 €* / 12 pièces *35 €*
Oysters n°3 Marennes d'Oléron

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 Viandes

Rognons de veau rôtis au beurre salé et flambé au cognac,
écrasé de pomme de terre et pôelée de champignons de paris *28€*
Veal kidneys roasted in salted butter and flambed with cognac, mashed potatoes and fried button mushrooms

Souris d'agneau cuite en basse température, romarin et ail en chemise,
gratin dauphinois et pôelée de légumes *36 €*
Lamb shank with rosemary and garlic cooked at low temperature, gratin dauphinois and fried vegetables

Quasi de veau au vin jaune et morilles,
pommes de terres grenailles et salsifis cuits au jus de veau *40 €*
Veal with yellow wine and morels sauce, potatoes, salsify cooked in veal juice

Pavé de boeuf rôti et son foie gras pôelé,
sauce bordelaise, gratin dauphinois et légumes de printemps *40 €*
Roasted beef steak and pan-fried foie gras, red wine sauce, gratin dauphinois and spring végétables

Provenance des viandes : France et UE

Spécialité de la Maison *33 €*

Filets de perches frits, sauce citron
accompagnés de pommes frites et salade verte
Deep fried perch with lemon sauce, served with french fries and salad

Les poissons du lac selon arrivage

Gougeonnettes de boya ou filets de perches poêlés, sauce au choix *40 €*
Boya or perch fillets with meuniere sauce or cream & shallots sauce or with wild garlic or gluten free

Omble chevalier braisé au vin blanc *42 €*
Omble chevalier braised in white wine

Filet de féra croustillant cuit à l'unilatérale, pôelée de morilles et espuma à l'ail des ours *33 €*
Roasted fera, morels sauce and wild garlic espuma

Les poissons venus d'ailleurs

Filets de perches frits sauce citron *33 €*
Deep fried perch fillets with lemon sauce

Filets de perches «meunière» ou «crème échalotte» ou «ail des ours» *35 €*
Perch fillets with meuniere sauce or cream & shallots sauce or with wild garlic

Filets de perches pôelés « sans gluten » à la farine de riz et huile de coco *35 €*
Gluten free perch fillets cooked with rice flour in coconut oil

Omble chevalier braisé au vin blanc *38 €*
Omble chevalier braised with white wine

Pavé de maigre au lait de coco et curry vert, quinoa et légumes de printemps *34 €*
Lean steak with coconut milk and green curry, quinoa and spring vegetables

Noix de St-Jaques snackées au beurre salé, croûte de sarrasin et palet de poireaux, crème de corail *37 €*
Snacked scallops with salted butter, buckwheat crust and leeks, coral sauce

Les Végétariens

Asperges vertes rôties au piment d'Espelette et oeuf de Marin cuit mollet, vinaigrette tiède aux herbes *22 €*
Roasted green asparagus with Espelette pepper, soft-boiled egg from Marin and warm herbs vinaigrette

Millefeuilles de légumes de printemps, chlorophylle d'ail des ours et sponge cake au cresson *30 €*
spring vegetables millefeuille, wild garlic chlorophyll and watercress sponge cake

Prix nets - Supplément au couvert sans commande 15€

Menu Lacustre 50 €

Terrine de lapin aux fruits secs,
confit d'oignons rouges au vinaigre de Xerès
Rabbit terrine with dried fruits, red oinion confit
ou
Asperges vertes rôties au piment d'Espelette et oeuf de Marin cuit mollet,
vinaigrette tiède aux herbes
Roasted green asparagus with Espelette pepper, soft-boiled egg from Marin and warm herbs vinaigrette
---
Filets de perches frits, sauce citron, pommes frites
Deep fried perch with lemon sauce and french fries

Coupe glacée « Hôtel du Port »
« Hôtel du Port » Ice cream cup
ou
Crème brûlée aux fèves de tonka, tuile au grué de cacao
« Crème brûlée » with tonka beans

Menu « Hôtel du Port» 75 €

Ce menu n'est plus servi après 14h30 & 21h30

Tartare de gambas aux saveurs d'Asie,
déclinaison d'avocats et quinoa en crackers
Prawn tartare with asian flavor, avocado and quinoa crackers
ou
Terrine de foie gras de canard à la fleur de sel de Guérande,
Chutney épicé aux pommes et gimgembre, toasts briochés
Foie gras terrine with salt from Guérande, apple and ginger chutney, brioche toasts
---
Filets de perches frits, sauce citron, mini légumes croquant
Deep fried perch, lemon sauce, spring vegetables

Pavé de boeuf rôti et son foie gras pôelé,
sauce bordelaise, gratin dauphinois et légumes de printemps
Roasted beef steak and pan-fried foie gras, red wine sauce, gratin dauphinois and spring végétables
ou
Noix de St-Jaques snackées au beurre salé,
croûte de sarrasin et palet de poireaux, crème de corail
Snacked scallops with salted butter, buckwheat crust and leeks, coral sauce
---
Plateau de fromages régionaux
Plate of regional cheese
ou
Fromage blanc fermier et son petit pot de crème
White cheese with pot of cream

Dessert au choix
Dessert as your choice

FAIT MAISON

HÔTEL **** RESTAURANT

DU PORT

à Yvoire, depuis 1820

16 Rue du Port Roger Kung
74140 Yvoire, France
tél. +33 (0)4 50 72 80 17
reservation@hdpy.fr

www.hdpy.fr

FREE WIFI
Borne : MORGET
Code : port@1820

Etablissement ouvert
jusqu'à 23h30

SCAN IT
AND FIND OUR MENU
IN 38 LANGUAGES

Les Fromages

Fromage blanc fermier et 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 aux fèves de tonka, tuile au grué de cacao *12 €*
« Crème brûlée » with tonka beans

Profiteroles préparées « minute » au chocolat chaud Valrhona *13 €*
Minute maid profiteroles with Valrhona hot chocolate sauce

Sablé breton et banane flambées au vieux rhum,
crémeux au mascarpone vanillé et caramel de banane *13 €*
«Sablé Breton» and bananas flambéed with rum, vanilla mascarpone and banana caramel

Baba bouchon au rhum et sa glace vanille, sauce caramel au beurre salé *13 €*
Rum cake baba with vanilla ice cream, caramel with salted butter sauce

Cigare au chocolat Valrhona & praliné cacahuète,
crème anglaise au foin et cacahuètes caramélisées *13 €*
Cigar with chocolate & peanut praline, hay custard and caramelized peanuts

Tartelette aux myrtilles *12 €*
Blueberry tartlet

Assiette gourmande *15 €*
Gourmet pastry plate

Coupe glacée, Glaces et sorbets
Ice cream cup and sorbets

Coupe glacée « Hôtel du Port » *12 €*
« Hôtel du Port » Ice cream cup

Nous tenons à votre disposition une fiche des allergènes contenus dans nos recettes

Carte de Printemps