




HOTEL
RESTAURANT

DU PORT

Apéritif!

Planche de charcuterie & fromages régionaux avec leurs condiments 22 €
Plate of Local Delicatessen & Cheese

Les Entrées

Huitres n°3 Marennes Oléron 6 pièces 20 €

Oysters Guittière N°3 6 pieces 20 €

Crème de potimarron, crouton à l'ail & huile de ciboulette 20 €

Pumpkin cream, garlic crouton and chive oil

Terrine de chevreuil, mousse de marrons & condiments 22 €

Roe deer terrine, chestnut mousse and condiments

Foie Gras au chocolat, compotée de figes aux fruits secs,

brioche toastée maison 27 €

Foie Gras with chocolate, compote of figs with dried fruits, homemade toasted brioche

Assiette Gourmande autour de la chasse 30 €

(Terrine de chevreuil, foie gras au chocolat, crème brûlée aux pain d'épices, charcuterie, compote de figes, mousse de marrons)

Gourmet appetizer plate

(Roe deer terrine, chocolate foie gras, crème brûlée with gingerbread, charcuterie, fig compote, chestnut mousse)

Caviar Sturia «Oscietra» France, blinis 30g 135 €

& shot de vodka sup. 5 € /pers

Caviar Sturia «Oscietra Grand Cru» France, Blinis 30g 130€ & Shot de Vodka 5€/pers.

Les Végétariens

Poêlée de champignons & figes rôties 20 €

Pan-fried mushrooms & roasted figs

Risotto crémeux cuit au jus de potimarron, poêlée de champignons, copeaux de parmesan 28 €

Creamy risotto, pan-fried mushrooms with parsley, parmesan shavings & roasted figs

Les Poissons

Filets de Perches Frits, Sauce Citron 32 €

Fried Perch fillets with Lemon Sauce

Filets de Perches meunière OU à la crème 34 €

Perch Fillets with Meuniere Sauce or cream sauce

Filets de perches poêlées « sans gluten » 34 €

« Gluten Free » Perches Fillets, Cooked in Coconut Oil

Ombre Chevalier Braisé au Vin Blanc 38 €

Ombre Chevalier Braised in White Wine

Filet de féra croustillant cuit à l'unilatéral, crème de cèpes & légumes du moment 34 €

Roasted fera from the lake, porcini mushrooms cream & vegetables

Filet de turbot aux morilles & légumes du moment 38 €

Fillet of turbot with morels, vegetables

Poissons du lac selon arrivage / Provenance des viandes : France & UE

Notre Spécialité Du Bord Du Lac...

Filets de perches frits, sauce citron
Accompagnés de pommes frites & salade

32 €

Les Viandes

Pavé de bœuf aux giroles, gratin dauphinois et légumes d'Automne 36 €

Beef steak with chanterelles, gratin dauphinois and vegetables

Carré de cerf rôti, sauce au poivre Sichouan, poêlée de champignons 39€

Roasted rack of deer, Sichouan pepper sauce and pan-fried mushrooms

Civet de sanglier aux trompettes des morts, polenta & figes rôties 32 €

Wild boar stew with black trumpet mushrooms, polenta & roasted figs

Les Fromages

Fromage Blanc Fermier & son petit pot de Crème 9 €

White Cheese with Pot of Cream

Plateau de Fromages Régionaux 16 €

Plate of Regional Cheese

Les Desserts

Baba bouchon au rhum et sa glace vanille, sauce caramel beurre salé 13€

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

Tiramisu aux figes en verrine 13 €

Tiramisu with figs

Crème brûlée au pain d'épices 12 €

Gingerbread crème brûlée

Entremet Pailleté au chocolat, mousse de marrons & crème anglaise 13 €

Chocolate entremet cake with chestnut mousse & custard

Coupe glacée «Hôtel du Port» 11 €

Blueberry ice cream cup

Assiette gourmande 16 €

Gourmet pastry plate

Prix Nets – Supplément au couvert sans commande : 5€

Menu Lacustre 48 €

Terrine de chevreuil, mousse de marrons & ses condiments

Roe deer terrine, chestnut mousse and condiments

Filets de Perches Frits, Sauce Citron

Pommes Frites

Fried Perches with Lemon Sauce and French Fries

Coupe Glacée « Hôtel du Port »

« Hôtel Du Port » Ice Cream Cup

OU

Crème brûlée au pain d'épices

Gingerbread crème brûlée

Menu « Hôtel du Port » 70 €

Assiette Gourmande au tour de la chasse

(Terrine de chevreuil, foie gras au chocolat, crème brûlée aux pain d'épices, charcuterie, compote de figes, mousse de marrons)

Gourmet appetizer plate

(roe deer terrine, chocolate foie gras, crème brûlée with gingerbread, charcuterie,

fig compote, chestnut mousse)

Filets de Perches Frits, Sauce Citron

Fried Perches with Lemon Sauce

Pavé de bœuf aux giroles, gratin dauphinois et légumes d'Automne

Beef steak with chanterelles, gratin dauphinois and vegetables

OU

Filet de turbot aux morilles & légumes du moment

Fillet of turbot with morels, vegetables

Plateau de Fromages Régionaux

Plate of Regional Cheese

Dessert au Choix

Dessert of Your Choice

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

Tout changement aux menus entraîne une facturation à la carte