

Apéritif !

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

With your Apéritif, we suggest you a plate of local cold cuts & cheeses

Les Entrées

*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*



Terrine de gibier aux champignons,
Mousse de marrons et condiments 25 €

Game terrine with mushrooms, chestnut mousse and condiments

Terrine de foie gras de canard au chocolat,
Compotée de figues aux fruits secs, toasts briochés 30 €

Foie gras with chocolat, compote of figs with dried fruits, brioche toasts

Émincé de homard aux cèpes et ail des ours 30 €

Sliced lobster with porcini mushrooms and wild garlic

Assiette gourmande autour de la chasse 35 €

(Terrine de gibier, charcuterie, foie gras, crème de potimarron, crème brûlée au foie gras, poêlée de champignons)

Gourmet appetizer plate

(Game terrine, foie gras, with chocolate, crème brûlée with foie gras, pan-fried mushrooms)

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

Oysters n°3 from Charente-Maritime

Les Viandes

Provenance : France & UE

Civet de cerf aux marrons,
Champignons poêlés, polenta crémeuse à l'Abondance 35 €

Deer stew with chestnuts, sautéed mushrooms, creamy polenta with Abondance cheese

Dos de chevreuil rôti, sauce gibier au chocolat, spätzle,
Potimarron rôti au miel de châtaignier de notre rucher & choux de Bruxelles 40 €

Piece of veal cooked at low temperature, roasted apricot & veal jus with verberna

Pavé de bœuf, sauce grand veneur, gratin dauphinois,
Purée de céleri, figues rôties 42 €

Beef steak, red wine and lingonberry sauce, potato gratin, mashed celery, roasted figs

Prix net

Supplément au couvert sans commande - seat without order 15 €

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 cheeses

Les Desserts

Coupe de figues

nature 10 €, chantilly 11 € et/ou melba 12 €

Figs fruits cup

Crème brûlée au chocolat noir & pistaches torréfiées 13 €

« Crème brûlée » with dark chocolate & roasted pistachios

La noisette en trompe l'œil par « Les Givrés » à Rivesaltes 13 €

(crème glacée noisette, croustillant praline noisette, caramel coolant à la fleur de sel, palet de guimauve à la vanille de Madagascar)

Trompe l'œil style hazelnut ice cream by "Les Givrés" à Rivesaltes

Tartelette aux myrtilles 14 €

Blueberry tartlet

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

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 frits, Sauce citron
Pommes Frites & salade 35,50 €

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

Les Poissons du lac selon arrivage

Filets de perche poêlés, Gougeonnets de Boya ou Brochet sauce Meunière ou crème échalotte ou sans gluten 43 €

Perch fillets, Boya or pike fish with Meuniere sauce or shallots sauce or gluten free sauce

Omble chevalier, braisé au vin blanc 44 € Filet de Fera ou truite cuit à l'unilatérale, sauce vierge 35 €

Omble chevalier braised in white wine

Roasted fera or trout with sauce vierge

Les Poissons venus d'ailleurs !

Filets de perches frits, sauce citron 35,50 €

Fried perch fillets with lemon sauce

Filets de perches poêlés Meunière, à la crème échalotte ou poêlés sans gluten 36,50 €

Perch fillets with Meuniere sauce or with Shallots creme sauce or gluten free sauce with coconut oil

Rôti de lotte au lard fumé, sauce gibier crémée,
Riz pilaf, choux rouge aux figues et purée de céleri 38 €

Roast monkfish wrapped in smoked bacon, creamy game sauce, pilaf rice, red cabbage with figs and mashed celery

Omble chevalier braisé au vin blanc 42 €

Omble chevalier braised in white wine

Les Végétariens

Velouté de potimarron, graines de courges torréfiées,
Croûtons à l'ail et Abondance rapé 25 €

Red ? squash velouté, toasted pumpkin seeds garlic croutons & grated Abondance cheese

Poêlée de champignons à l'huile de ciboulette,
Figues rôties & tuiles de pain d'épices 25 €

Sautéed mushrooms with olive oil, roasted figs & gingerbread crisps

Menu Lacustre 52 €

Terrine de gibier aux champignons,
Mousse de marrons et condiments

Game terrine with mushrooms, chestnut mousse and condiments

Ou / Or

Velouté de potimarron, graines de courges torréfiées,
Croûtons à l'ail et Abondance rapé

Red ? squash velouté, toasted pumpkin seeds garlic croutons & grated Abondance cheese

Filets de Perches Frits, Sauce Citron
Pommes frites

Fried perch filets with lemon sauce, French fries

Crème brûlée au chocolat noir & pistaches torréfiées

« Crème brûlée » with dark chocolate & roasted pistachios

Ou / Or

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

Terrine de foie gras de canard au chocolat,
Compotée de figues aux fruits secs, toasts briochés

Foie gras with chocolat, compote of figs with dried fruits, brioche toasts

Ou / Or

Émincé de homard aux cèpes et ail des ours

Sliced lobster with porcini mushrooms and wild garlic

Assiette de filet de perches frits sauce citron

Small portion of fried Perch filets with lemon sauce

Dos de chevreuil rôti, sauce gibier au chocolat, spätzle,
Potimarron rôti au miel de châtaignier de notre rucher & choux de Bruxelles

Piece of veal cooked at low temperature, roasted apricot & veal jus with verberna

Ou / Or

Rôti de lotte au lard fumé, sauce gibier crémeée,
Riz pilaf, choux rouge aux figues et purée de céleri

Roast monkfish wrapped in smoked bacon, creamy game sauce, pilaf rice, red cabbage with figs and mashed celery

Fromage Blanc Fermier & son petit pot de Crème

White Cheese with Pot of Cream

Ou / Or

Plateau de Fromages Régionaux

Plate of Regional cheeses

Dessert au choix

Dessert as your choice

Tout changement au menu sera facturé à la carte / Any change will be charge « à la carte »