

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*



Assiette de Malakoffs & viande séchée des Alpes 20 €

Malakoffs plate (local cheese specialty) & smoked beef from Alps

Terrine de lapin aux fruits secs,
Confit d'oignons rouge au vinaigre de xérès 22 €

Rabbit terrine with dried fruits, red onions confit

Salade fraîcheur aux asperges et écrevisses,
Guacamole d'avocat 22 €

Refreshing salad with asparagus and crayfish, avocado guacamole

Truite du jura fumée maison & guacamole d'avocat,
Toast brioché et œufs de truite 25 €

Homemade smoked trout from the jura with avocado guacamole, toasted brioche and trout's eggs

Foie gras de canard au Cognac,
Chutney aux pommes et rhubarbe, brioche toastée 30 €

Foie gras with cognac, apple and rhubarb Chutney, toasted brioche

Huîtres n°3 de Bretagne 6 pièces 22€ / 12 pièces 38 €

Oysters n°3 from Bretagne

Caviar sturion « Oscietra » France, crème épaisse et blinis 30g 130 €

Caviar sturion « Oscietra » France, heavy cream and blinis

Les Viandes

Provenance : France, Allemagne, Irlande

Rognons de veau rôtis au beurre salé et flambés au cognac,
Écrasé de pommes de terre & poêlée de champignons de Paris 32 €

Veal kidneys roasted in salted butter and flambéed with cognac, mashed potatoes and pan-fried button mushrooms

Selle d'agneau farcie de ses ris & champignons, jus réduit à la sauge,
Légumes de printemps et gratin dauphinois 36 €

Saddle of lamb stuffed with its sweetbreads & mushrooms, sauce with baked potatoes and spring vegetables

Pavé de bœuf, sauce marchand de vin, gratin dauphinois et légumes de printemps 40 €

Beef steak with red wine sauce, baked potatoes & spring vegetables

Volaille de Bresse au vin jaune & morilles,
Poêlée d'asperges vertes rôties et tagliatelles fraîches 42 €

Bresse poultry with yellow wine & morels mushrooms, roasted green asparagus and fresh tagliatelles

Prix net

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

Crème brûlée aux fèves de tonka 12 €

« Crème brûlée » with tonka almonds

Tartelette aux myrtilles 13 €

Blueberry tartlet

Mousse au chocolat Valrhona, tuile aux amandes & crème anglaise 13 €

Chocolate mousse, almond biscuit & crème anglaise

Le citron trompe l'œil par « Les Givrés Haute-Glacierie » à Rivesaltes 13 €

Sorbet citron jaune & yuzu, granité citron vert parfumé à la menthe, palet de guimauve à la vanille de Madagascar

Trompe l'œil style lemon ice cream by « Les Givrés Haute-Glacierie » in Rivesaltes

Lemon & Yuzu sorbet with green lemon and mint granita, marshmallow palet with vanilla

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 Valrhona 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

Supplément au couvert sans commande

seat without order 15 €

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, Gougeonnettes de Boya ou Brochet sauce au choix 43 €

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

Omble chevalier, braisé au vin blanc 44 €

Omble chevalier braised in white wine

Filet de Fera ou truite cuit à l'unilatérale, sauce vierge 35 €

Roasted fera or trout with sauce vierge

Les Poissons venus d'ailleurs !

Filets de perche frits, sauce citron 35,50 €

Fried perch fillets with lemon sauce

Filets de perche poêlés à l'huile de coco et farine de riz 36 €

"Gluten Free" perches fillets, cooked with rice flour in coconut oil

Filets de perche poêlés Meunière, à la crème échalote ou à l'ail des ours 36,50 €

Perch fillets with Meuniere sauce, with Cream shallots sauce or with wild garlic

Quenelle de brochet du Léman,

Coulis d'écrevisses, riz pilaf au carvi 32 €

Quenelle of pike from the lake with crayfish coulis, rice with caraway seeds

Pavé de Maigre rôti & son crumble de blé noir,

Déclinaison autour de l'artichaud et sauce aux coques 35 €

Roasted meagre fillet with buckwheat crumble, artichoke variations, cockle sauce

Cuisses de grenouilles poêlées, beurre à l'ail des ours, pommes frites 38 €

Pan-fried frog legs with wild garlic butter, homemade fries

Omble chevalier braisé au vin blanc 42 €

Omble chevalier braised in white wine

Turbot entier rôti, sauce beurre blanc, mini carottes glacées et riz basmati au carvi (2pers) 130 €

Whole roasted Turbot with beurre blanc sauce, baby carrots & rice with caraway seeds (2pers)

Les Végétariens

Panna Cotta aux asperges vertes,

Chiffonnade florale de copeaux de jaunes d'œufs séchés au sel épicé 23 €

Green asparagus panna cotta, floral chiffonnade with dried egg yolk shaving with spiced salt

Millefeuille de légumes de printemps,

Coulis de cresson et focaccia maison 30 €

Spring vegetables millefeuille, watercress coulis and homemade focaccia

Menu Lacustre 52 €

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

Rabbit terrine with dried fruits, red onions confit

ou

Salade fraîcheur aux asperges et écrevisses,
Guacamole d'avocat

Refreshing salad with asparagus and crayfish, avocado guacamole

Filets de Perches Frits, Sauce Citron
Pommes frites

Fried perch fillets with lemon sauce, French fries

Crème brûlée aux fèves de tonka

« Crème brûlée » with tonka almonds

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

Terrine de foie gras de canard au Cognac,
Chutney aux pommes et rhubarbe, brioche toastée

Foie gras with cognac, apple and rhubarb chutney, toasted brioche

ou

Panna Cotta aux asperges vertes,
Chiffonnade florale de copeaux de jaunes d'œufs séchés au sel épicé
Green asparagus panna cotta, floral chiffonade with dried egg yolk shaving with spiced salt

Assiette de filets de perche frits sauce citron

Small portion of fried perch fillets with lemon sauce

Selle d'agneau farcie de ses ris & champignons, jus réduit à la sauge,
Légumes de printemps et gratin dauphinois

Saddle of lamb stuffed with its sweetbreads & mushrooms, sauce with baked potatoes and spring vegetables

ou

Pavé de Maigre rôti & son crumble de blé noir,
Déclinaison autour de l'artichaud et sauce aux coques

Roasted meagre fillet with buckwheat crumble, artichoke variations, cockle sauce

Fromage Blanc Fermier & son petit pot de Crème

White Cheese with Pot of Cream

ou

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 »