

## Les Entrées

Terrine de sanglier aux marrons et champignons, garniture d'automne 20 €

*Wild boar terrine with chestnuts and mushrooms, fall accompaniments*

Crème de potimarron aromatisé à l'huile aux cèpes 18 €

*Pumpkin cream soup with cep oil*

Foie gras de canard mi-cuit au pain d'épice et pommes caramélisées 23 €

*Foie gras terrine with gingerbread and caramelized apples*

Assiette gourmande autour de la chasse 25 €

*Gourmet Plate around the Hunt with Wild Boar Terrine, Foie Gras, Smoked Meat ...*

Caviar de Neuvic « Signature » France 30g 110 €

## Les Végétariens

Tarte tatin aux figes et chèvre, crème aux cèpes 19 €

*Tarte tatin with figs and goat cheese, cream with ceps*

Risotto cuit au jus de potimarron, poêlée de champignons et figes rôties 26 €

*Risotto cooked with pumpkin juice, fried mushrooms and roasted figs*



# Les Poissons

*F*ilets de Perches Frits, Sauce Citron 30 €

*Fried Perch Fillets with Lemon Sauce, French Fries & Green Salad*

*F*ilets de Perches Meunière ou à la crème 32 €

*Perch Fillets cooked in Butter Meunière or in cream*

*F*ilets de Perches aux Morilles 33 €

*Perch fillets with Morels Sauce*

*F*ilets de Perches à l'huile de coco « sans gluten » 33 €

*« Gluten free » perch fillets cooked in coconut oil*

*O*mble Chevalier braisé au vin blanc 36 €

*"Ombre Chevalier" Braised in White Wine*

*F*ilet de féra croustillant cuit à l'unilatéral, sauce vierge à l'huile aux cèpes, tagliatelles de légumes à la sauge 30 €

*Roasted Féra filet from the Lake, Sauce Vierge with Cep, Vegetable Tagliatelles with Sage*

*F*éra au four à la façon de notre Grand-mère / pour 2 personnes (20 min d'attente) 60 €

*Féra cooked the way our Grand Mother did / for 2 people (20 min waiting)*

*F*ilet de turbot aux girolles, riz noir, purée de céleris et choux de Bruxelles 33 €

*Turbot fillet with chanterelles, black rice, celery puree and Brussels sprouts*

Poissons du Lac selon arrivage ...



## *Notre Spécialité du Bord du Lac*

Filets de Perches Frits, Sauce Citron  
Accompagnés de Pommes Frites & Salade  
*Fried perch fillets with lemon sauce*

30 €

## *Les Viandes*

Bœuf, Veau : origine France

*P*avé de bœuf rôti, sauce au poivre de Kampot, garniture automnale 32 €

*Roasted beef steak, Kampot pepper sauce, fall accompaniments*

*F*ilet mignon de veau aux morilles, gratin dauphinois, purée de céleris et poire au vin 34 €

*Veal filet mignon with morels, Gratin Dauphinois, celery puree and pear in wine*

*N*oisettes de chevreuil aux airelles, poêlée de Spätzle, choux de Bruxelles 32 €

*Deer fillet with cranberries, pan-fried Spätzle, Brussels sprouts*



*Menu Lacustre* 42 €

Terrine de sanglier aux marrons et champignons, garniture d'automne

*Wild boar terrine with chestnuts and mushrooms, fall accompaniments*

Ou

Crème de potimarron aromatisé à l'huile aux cèpes

*Creamy Pumpkin soup with cep oil*

\*\*\*\*

Filets de Perches Frits, Sauce Citron avec Pommes Frites

*Fried Perches with Lemon Sauce & French Fries*

\*\*\*\*

Coupe Glacée « Hôtel du Port »

*Ice Cream « Hôtel du Port »*

Ou

Crème Brûlée au Chocolat Blanc, Tuile au grué de cacao

*Crème Brûlée with White Chocolate*



Foie gras de canard mi-cuit au pain d'épice et pommes caramélisées

*Foie gras half cooked with gingerbread and caramelized apples*

Ou

Tarte tatin aux figues et chèvre, crème aux cèpes

*Tarte tatin with figs and goat cheese, cream with ceps*

\*\*\*\*

Filets de Perches Frits, Sauce Citron

*Fried Perches with Lemon Sauce*

\*\*\*\*

Pavé de bœuf rôti, sauce au poivre de Kampot, garniture automnale

*Roasted beef steak, Kampot pepper sauce, fall accompaniments*

Ou

Filet de turbot aux girolles, riz noir, purée de céleris et choux de Bruxelles

*Turbot fillet with chanterelles, black rice, celery puree and Brussels sprouts*

\*\*\*\*

Ardoise de Fromages Régionaux, Saladine aux Noix & Confiture de Myrtilles

*Plate of Regional Cheese, Walnut Salad and Blue Berry Jam*

Ou

Fromage Blanc Fermier & son Petit Pot de Crème

*White Cheese with Pot of Cream*

\*\*\*\*

Dessert au Choix

*Dessert of your Choice*

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



## Les Fromages

Fromage Blanc Fermier & son petit pot de Crème 9 €

*White Cheese with Pot of Cream*

Ardoise de Fromages Régionaux, Saladine au Noix & Confiture de Myrtilles 12 €

*Plate of Regional Cheese, Walnut Salad & Blueberry Jam*

## Les Glaces

Coupe Glacée « Hôtel du Port » 10 €

*« Hôtel Du Port » Ice Cream Cup ( Vanilla & Blueberry ice cream, homemade blueberry coulis and chantilly )*

Coupe de Glaces & Sorbets

1 boule 3 €      2 boules 6 €      3 boules 9 €

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Framboise, Cassis, Myrtille, Pomme Verte, Poire,  
Citron, Caramel, Pistache, Crème Double & Meringue, Abricot.

*Vanilla, Chocolate, Strawberry, raspberry, blueberry, green apple, pear,  
lemon, caramel, pistachio, double cream & meringue, apricot.*

Coupe Glacée Arrosée à l'Eau de vie de la Grande Cave de Crépy 11 €

Choisissez 2 Parfums de Glace et/ou Sorbet et Ajoutez-y la liqueur ou eau-de-vie de votre choix :

*Genepi, Limoncello, Eau-de-vie : Poire, Mirabelle, Kirsch, Framboise, Abricot, Liqueur de sapin...*



## Les Desserts

**B**aba bouchon au Rhum et sa glace Vanille, sauce caramel au beurre salé 10 €

*Rhum Cake Baba with Vanilla Ice Cream, Caramel with Salted Butter Sauce*

**C**rème Brûlée au chocolat blanc, Tuile au grué de cacao 10 €

*Crème Brûlée with White Chocolate*

**E**ntremet au miel de forêt, biscuit au romarin et sa tuile nid d'abeille 10 €

*Honey entremet with rosemary biscuit*

**F**ondant au chocolat, crème anglaise (10 min d'attente) 10€

*Chocolate fondant with custard*

**C**oupe Mont Blanc 10 €

*Mont Blanc ice cream cup*

**A**ssiette Gourmande 12 €

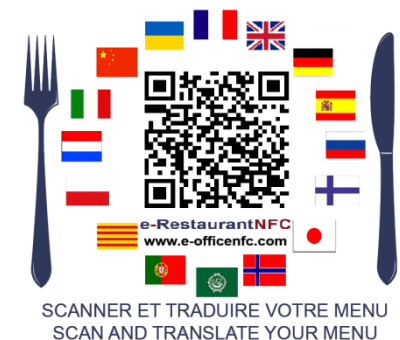
*Gourmet Selection of Desserts*



# Carte d'Automne



**Notre Carte est élaborée par notre Chef**  
**Les plats sont cuisinés sur place par nos cuisiniers**  
**Les desserts sont réalisés par notre pâtissier**



SCANNER ET TRADUIRE VOTRE MENU  
SCAN AND TRANSLATE YOUR MENU