

Apéritif

Pour l'apéritif, nous vous proposons une assiette régionale - 15 €
de charcuterie & fromages avec leurs condiments
With your apéritif, we suggest you a plate of local delicatessen & cheese

Les Entrées

Terrine de lapin mariné au calvados & pruneaux, confit d'oignons rouges - 18 €
Rabbit terrine with hazelnuts, red onion marmalade

Poêlée d'escargots de Chavannes, julienne de lard paysan fumé,
noisettes torréfiées & crème de laitue - 20 €
Pan-fried snails from Chavannes, smoked bacon, roasted hazelnuts and lettuce

Filet de truite du Jura fumée maison au bois de hêtre,
crème à l'aneth & toast au beurre de caviar - 22 €
Trout made smoked trout, dill cream & toasts with caviar butter

Toie gras de canard cuit au torchon dans une marinade de mondeuse,
eventail de poivre au vin - 25 €
Duck breast cooked with a tea towel in a local red wine marinade, pepper cooked in red wine

Tartare de chair de crabe aux pommes granny & fleurs de bourrache,
assaisonnée au vinaigre de cidre, blinis de blé noir - 23 €
Crabmeat tartar with granny apples & borage flowers,
seasoned with cider vinegar, blinis of black wheat

Caviar de neuve « signature » France, blinis de blé noir 30 g - 110 €
Et shot de Vodka « Mamont » de Sibérie sup.5 € pers.

Les Poissons

Poissons du lac selon arrivage

Filets de perches frits, sauce citron - 30 €
Fried perch fillets with lemon sauce

Filets de perches meunière ou à la crème - 32 €
Perch fillets with meunière sauce or cooked in cream sauce

Filets de perches poêlés « sans gluten » - 33 €
"Gluten free" perches cooked with rice flour & coconut oil

Ombre chevalier braisé au vin blanc - 35 €
Braised ombre chevalier in white wine sauce, baked potatoes & vegetables

Filet de féra saisi sur peau,
sauce vierge aux tomates séchées & pignons de pin - 32 €
Roast fera fillet from the lake, sauce vierge with dried tomatoes and pine nuts

Noix de Saint-Jacques poêlées, quenelles de caviar & sauce corail - 35 €
Pan-fried scallops, caviar & coral sauce

Pavé de Cabillaud rôti au beurre salé,
poêlée de coques, crème d'asperges & légumes de saison - 30 €
Roasted cod with salted butter, pan-fried shell, cream of asparagus sauce and vegetables

Les Viandes

Provenance des viandes : France, UE, Nouvelle-Zélande

Pavé de filet de bœuf poêlé aux morilles,
gratin dauphinois & légumes de saison - 35 €
Piece of beef with morels, potatoes gratin & spring vegetables

Souris d'agneau confite 7 heures à l'ail des ours et aux fèves,
polenta & poêlée de légumes racines - 32 €
7 hours confit lamb with wild garlic & beans, polenta and fried vegetables

Parmentier de cuisse de canard confite & patate douce,
ail en chemise & crumble aux noisettes - 28 €
Duck parmentier with sweet potatoes, garlic & hazelnut crumble

Le chef vous propose
du pain sans gluten à
commander en début
de repas

Notre spécialité du bord du lac...

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

Fried perch fillets with lemon sauce
served with french fries & salad

30 €



Les Végétariens

Makis au quinoa, sauce exotique, mesclun à la vinaigrette au sésame - 20 €
Quinoa makis, exotic sauce and mesclun with sesame vinaigrette

Tarte fine de polenta au carvi,
légumes de saison, vinaigre balsamique et huile de noix - 26 €
Polenta tart with caraway, vegetables with balsamic vinegar and walnut oil

Les Fromages

Fromage blanc fermier & son petit pot de crème - 9 €
White cheese with pot of cream

Ardoise de fromages régionaux, salade aux noix & confiture de myrtilles - 12 €
Plate of regional cheese, walnut salad & blueberry jam

Les Desserts

Baba bouchon au rhum et sa glace vanille, sauce caramel beurre salé - 10 €
Rum cake baba with vanilla ice cream, caramel with salted butter sauce

Fondant au chocolat sans gluten,
coulis de poire williams (10 min. d'attente) - 10 €
"Gluten Free" chocolate fondant with pear coulis (10 min. waiting)

Crème brûlée au génépi & ses petites madeleines - 10 €
Crème brûlée with ginseng & madeleines

Panna-cotta au chocolat blanc, poires fondantes & tuile au Carambar,
shot de liqueur au chocolat Mozart - 11 €

Panna-cotta with white chocolate, pear & Carambar tile, shot of chocolate liqueur

Macaron à la mousse caramel & pommes caramélisées - 10 €
Macaroon with caramel mousse & caramelized apples

Assiette gourmande - 12 €
Savoury pastry plate

NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION UNE CARTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS RECETTES

PRIX NETS - SUPPLÉMENT AU COUVERT SANS COMMANDE: 5 €UROS

Menu Lacustre - 42 €

Terrine de lapin mariné au calvados & pruneaux,
confit d'oignons rouges

Rabbit terrine with hazelnuts, red onion marmalade

Filets de perches frits sauce citron, pommes frites
Fried perch fillets with lemon sauce, french fries

Coupe glacée « Hôtel du Port »
Blueberry ice cream cup

Crème brûlée au génépi & ses petites madeleines
Crème brûlée with ginseng & madeleines

« Petit Menu du Port » - 48 €

Poêlée d'escargots de Chavannes, julienne de lard paysan fumé,
noisettes torréfiées et crème de laitue

Pan-fried snails from Chavannes, smoked bacon, roasted hazelnuts and lettuce cream

Filet de truite du Jura fumée maison au bois de hêtre,
crème à l'aneth & toast au beurre de caviar
Trout made smoked trout, dill cream & toasts with caviar butter

Pavé de cabillaud rôti au beurre salé,
poêlée de coques, crème d'asperges & légumes de saison
Roasted cod with salted butter, pan-fried shell, cream of asparagus sauce and vegetables

Parmentier de cuisse de canard confite & patate douce,
ail en chemise & crumble aux noisettes
Duck parmentier with sweet potatoes, garlic & hazelnut crumble

Panna-cotta au chocolat blanc, poires fondantes & tuile au Carambar,
shot de liqueur au chocolat Mozart

Panna-cotta with white chocolate, pear & Carambar tile, shot of chocolate liqueur

Macaron à la mousse caramel & pommes caramélisées
Macaroon with caramel mousse & caramelized apples

Menu « Hôtel du Port » - 60 €

Toie gras de canard cuit au torchon dans une marinade de mondeuse, eventail de poivre au vin
Duck breast cooked with a tea towel in a local red wine marinade, pepper cooked in red wine

Tartare de chair de crabe aux pommes granny & fleurs de bourrache,
assaisonnée au vinaigre de cidre, blinis de blé noir

Crabmeat tartar with granny apples & borage flowers,
seasoned with cider vinegar, blinis of black wheat

Filets de perches frits, sauce citron
Deep fried perch with lemon sauce

Noix de Saint-Jacques poêlées, quenelles de caviar & sauce corail
Pan-fried scallops, caviar & coral sauce

Souris d'agneau confite 7 heures à l'ail des ours et aux fèves,
polenta & poêlée de légumes racines

7 hours confit lamb with wild garlic & beans, polenta and fried vegetables

Fromage blanc en faisselle & son petit pot de crème
White cheese with pot of cream

Ardoise de fromages régionaux, salade aux noix & confiture de myrtilles
Plate of regional cheese, walnut salad & blueberry jam

Dessert au choix - Dessert of your choice

ce menu n'est
plus servi après
14h & 21h

Tout changement aux menus entraîne une facturation à la carte



Fait Maison