



HÔTEL **** RESTAURANT
DU PORT

à Yvoire, depuis 1820



Carte d'Automne



Les Entrées

Assiette de Charcuterie régionale & fromage, petits condiments 18€

Plate of local delicatessen & cheese

Terrine de sanglier aux marrons, garniture automnale 20€

Wild Boar terrine with chestnuts

Carpaccio de Saint-Jacques et tartare de cèpes aux noisettes 23€

Scallops carpaccio and porcini mushrooms tartare with hazelnuts

Foie gras de canard au chocolat, compotée de figes et fruits secs 25€

Foie Gras with Chocolate, Compote of figs and dried fruits

Assiette gourmande autour de la chasse 27€

(Terrine de sanglier ; Foie gras ; Charcuterie ; Tartare de cèpes aux noisettes ; Crème brûlée au foie gras)

Autumn gourmet plate

Caviar de Neuvic « Signature » France 30g 110€

Les Végétariens

Poêlée de champignons en persillade 17€

Wild mushrooms with parsley

Crème de potimarron à l'huile aux noix 18€

Creamy Pumpkin Soup with nuts

Risotto crémeux au jus de potimarron, poêlée de chanterelles et figes rôties 26€

Creamy risotto with pumpkin juice, wild mushrooms and roasted figs



MORGET
port@1820



Champignons selon arrivage ...

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 à l'huile de coco « sans gluten » 32€

« 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 aux cèpes 30€

Roasted Féra filet from the Lake, Sauce Vierge with Porcini Mushrooms

*H*omard aux girolles, riz noir, purée de panais et choux de Bruxelles 35€

Lobster with chanterelles, black rice, parsnip purée and Brussels sprouts



Poissons du Lac selon arrivage ...

La Spécialité De La Maison

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

30€

Les Viandes

Sanglier & Bœuf: origine France / Cerf : Nouvelle Zélande

*C*ivet de sanglier en Saint Hubert, polenta et poêlée de champignons 29€

Wild boar stew, polenta, and pan-fried mushrooms

*P*avé de Bœuf aux morilles, garniture d'Automne (200g) 33€

Beef steak with morels

*C*arré de Cerf au poivre de Madagascar, poêlée de chanterelles, spaetzle et poire au vin (300g) 37€

Rock of Deer with Madagascar pepper, chanterelles, spaetzle and poached pear in wine



Menu Lacustre 43€

Terrine de sanglier aux marrons, garniture automnale

Wild Boar terrine with chestnuts

OU

Crème de potimarron à l'huile de noisette

Creamy Pumpkin Soup with hazelnut 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 aux épices

Crème Brûlée with spices



Menu Bicentenaire 65€

Foie gras de canard au chocolat, compotée de figues et fruits secs

Foie Gras with Chocolate, Compote of figs and dried fruits

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques et tartare de cèpes aux noisettes

Scallops carpaccio and porcini mushrooms tartare with hazelnuts

Filets de Perches Frits, Sauce Citron

Fried Perches with Lemon Sauce

Pavé de Bœuf aux morilles, garniture d'Automne (200g)

Beef steak with morels

Ou

Homard aux girolles, riz noir, purée de panais et choux de Bruxelles

Lobster with chanterelles, black rice, parsnip purée 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 frais en faisselle

Cottage cheese

Dessert au Choix

Dessert of your Choice

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



Les Fromages

Fromage frais en faisselle 9€

Cottage cheese

Ardoise de Fromages Régionaux, Saladine au Noix & Confiture de Myrtilles 15€

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 5€ 3 boules 8€

Vanille, Chocolat, Espresso Croquant, Fraise, Framboise, Cassis, Myrtille, Pomme Verte, Poire, Citron, Caramel, Mangue-Passion, Pistache, Crème Double & Meringue, Abricot.

Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, raspberry, blueberry, green apple, pear, lemon, caramel, mango-passion, 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 aux épices 10€

Crème Brûlée with spices

*F*ondant au chocolat « Gluten free » & sa crème anglaise 11€ (10 min d'attente)

"Gluten free" Chocolate fondant (10 min prep. time)

*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



MORGET
port@1820



SCANNER ET TRADUIRE VOTRE MENU
SCAN AND TRANSLATE YOUR MENU