



HÔTEL \*\*\* RESTAURANT  
**DU PORT**

à Yvoire, depuis 1820

## Les Entrées

Assiette de charcuterie, fromages de région & leurs condiments 18 €  
*Plate of Local Delicatessen & Cheese*

Huitres n°3 de la Guittière 6 pièces 19 €/ 12 pièces 32 €  
*Oysters Guittière N°3 6 pieces 19 € / 12 pieces 32 €*

Terrine de cerf aux champignons & marrons, garniture d'automne 20 €  
*Deer Terrine with mushrooms & chestnuts*

Foie gras de canard au chocolat,  
Compotée de figes aux fruits secs & Brioche maison 25 €  
*Foie gras with chocolate, Compote of figs with dried fruits & homemade brioche*

Émincé de homard bleu aux figes & vinaigrette aux cèpes 25 €  
*Sliced blue lobster with figs & porcini mushrooms vinaigrette*

## 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 OU à l'ail des ours 32 €  
*Perch Fillets with Meunière Sauce, cream sauce or wild garlic*

Filets de perches poêlées « sans gluten » 33 €  
*« Gluten Free » Perches Fillets, Cooked in Coconut Oil*

Omble Chevalier Braisé au Vin Blanc 36 €  
*Omble Chevalier Braised in White Wine*

Filet de Féra Croustillant Cuit à l'Unilatéral,  
Sauce Vierge aux cèpes 30 €  
*Roasted Fera from the Lake, Sauce Vierge with porcini mushrooms*

Filet de Turbot aux morilles, purée de topinambour  
& choux de Bruxelles au lard paysan 35 €  
*Turbot fillet with morels, Jerusalem artichoke puree & Brussels sprouts with bacon*

## Les Viandes

*Provenance des viandes : France & UE*

Pavé de Bœuf dans le filet rôti, sauce au cassis, garniture d'Automne 33 €  
*Beef fillet with blackcurrant berries, seasonal accompaniment*

Filet Mignon de sanglier au poivre de Madagascar, poêlée de giroles,  
spätzle, poire au vin et sa confiture d'airelle 30€  
*Wild boar filet mignon with Madagascar pepper, sautéed chanterelles & spätzle*

Escalope de ris de veau, jus de chasse réduit aux raisins blancs,  
gratin dauphinois et choucroute de céleris 36 €  
*Veal sweetbread, gratin dauphinois and celery sauerkraut*

## Notre Spécialité Du Bord Du Lac...

Filets de perches frits, sauce citron  
Accompagnés de pommes frites & salade  
30€

## Les Végétariens

Crème de potimarron, brisure de noisette,  
croûtons à l'huile d'olive et abondance râpé 18€  
*Pumpkin cream soup, cracked hazelnuts, olive oil crouton and grated Cheese*

Poêlée de champignons en persillade, toast à l'ail des ours  
& figes rôties 25 €  
*Pan-fried mushrooms in parsley, wild garlic toast & roasted figs*

## Les Fromages

Fromage Blanc Fermier & son petit pot de Crème 9 €  
*White Cheese with Pot of Cream*

Plateau de Fromages Régionaux 15 €  
*Plate of Regional Cheese*

## Les Desserts

Baba bouchon au Rhum et sa Glace Vanille,  
Sauce Caramel Beurre Salé 12 €

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

Fondant au chocolat d'équateur sans Gluten & crème anglaise 12€  
(10 min attente)

*Ecuadorian chocolate fondant (gluten free) and custard*

Crème brûlée aux figes 11€  
*« Crème Brûlée » with figs*

Cheesecake au cassis 12 €  
*Blackcurrant cheesecake*

Assiette Gourmande 15 €  
*Gourmet Pastry Plate*

Coupe glacée « Hôtel du Port » 10 €  
*« Hôtel Du Port » Ice Cream Cup*

Coupe de Glaces & Sorbets  
1 boule 3 €, 2 boules 6 €, 3 boules 9 €

Coupe Glacée Arrosée à l'Eau de vie de la  
Grande Cave de Crépy 13 €

*Nous tenons à votre disposition une carte des allergènes contenus dans nos recettes*

*Prix Nets – Supplément au couvert sans commande: 5€*

## Menu Lacustre 43 €

Terrine de cerf aux champignons & marrons, garniture d'automne  
*Deer Terrine with mushrooms & chestnuts*

\*\*\*\*

Filets de Perches Frits, Sauce Citron  
Pommes Frites

*Fried Perches with Lemon Sauce and French Fries*

\*\*\*

Coupe Glacée « Hôtel du Port »  
*« Hôtel Du Port » Ice Cream Cup*

OU

Crème brûlée aux figes  
*« Crème Brûlée » with figs*

## Menu « Hôtel du Port » 65 €

Foie gras de canard au chocolat,  
Compotée de figes aux fruits secs & Brioche maison  
*Duck foie gras with chocolate, Compote of figs with dried fruits & homemade brioche*

OU

Émincé de homard bleu au figes & vinaigrette aux cèpes  
*Sliced blue lobster with figs & porcini vinaigrette*

\*\*\*\*

Filets de Perches Frits, Sauce Citron  
*Fried Perches with Lemon Sauce*

\*\*\*\*\*

Pavé de Bœuf dans le filet rôti, sauce au cassis, garniture d'Automne  
*Beef fillet with blackcurrant berries, seasonal accompaniment*

OU

Filet de Turbot aux morilles, purée de topinambour  
& choux de Bruxelles au lard paysan  
*Turbot fillet with morels, Jerusalem artichoke puree & Brussels sprouts with bacon*

\*\*\*\*

Plateau de Fromages Régionaux  
*Plate of Regional Cheese*

\*\*\*\*

Dessert au Choix  
*Dessert of Your Choice*

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

*Tout changement aux menus entraîne une facturation à la carte*