

APÉRITIF !

Assiette régionale de charcuterie & fromage avec leurs condiments 17€
With your apéritif, we suggest you a plate of local delicatessen & cheese

LES ENTRÉES

Huitres n°3 de la Guiltière 6 pièces 19€ / 12 pièces 32€
Oysters n°3 from la Guiltière

Salade fraîcheur de melon & jambon cru 19€
Refreshing salad with local smoked ham and melon

Terrine de lapin aux pistaches et zestes d'orange, confit d'oignons rouges au vinaigre de Xérès 20€
Rabbit terrine with pistachio and orange zest, red onion chutney

Foie gras de canard mariné au porto et à la vanille, chutney d'ananas & coriandre fraîche 25€
Foie gras terrine marinated in porto and vanilla, pineapple chutney & fresh coriander

Emincé de homard à la mangue et grenade, vinaigrette au combava 25€
Sliced lobster with mango and pomegranate & combava vinaigrette

Assiette de langoustines, pain de seigle au citron, mayonnaise maison 23€
Scampis, rye bread with lemon, homemade mayonnaise

Caviar Sturia «Oscietra Grand cru» France, blinis 30g 130€
& shot de vodka sup. 5€/pers.

LES POISSONS

Filets de perches frits, sauce citron 30€
Deep fried perch filets with lemon sauce

Filets de perches meunière ou à la provençale ou à l'ail des ours 32€
Perch filets cooked in meunière sauce or provençal sauce or wild garlic

Filets de perches poêlés « sans gluten » 33€
"Gluten free" perch filets cooked in coconut oil

Omble chevalier braisé au vin blanc 36€
Omble chevalier braised with white wine

Filet de féra croustillant cuit à l'unilatéral, sauce vierge aux agrumes & huile de pistache 30€
Roasted fera filet from the lake with virgin sauce

Pavé de lotte lardé, sauce beurre blanc, riz pilaf & petits légumes 34€
Larded monkfish filet, white butter sauce, rice and vegetables

Homard bleu rôti au beurre d'estragon, tagliatelles de légumes à la sauge 40€
Roasted blue lobster with tarragon butter, vegetables with sage

LES VÉGÉTARIENS

Panna cotta au fenouil et tomates confites, vinaigrette aux herbes fraîches & gressins au carvi 20€
Fennel and dried tomatoes panna cotta with fresh herbs vinaigrette & caraway grissini

Linguine aux parfums d'été & parmesan 25€
Summer style linguine & parmeggiani

POISSONS DU LAC SELON ARRIVAGE / PROVENANCE DES VIANDES : FRANCE & UE

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

FILETS DE PERCHES FRITS, SAUCE CITRON
ACCOMPAGNÉS DE POMMES FRITES &
SALADE VERTE - 30 €

*Deep fried perch with lemon sauce,
served with french fries & salad*

LES VIANDES

Tartare de boeuf charolais coupé au couteau et assaisonné à votre goût 28€
Charolais beef tartare seasoned to your taste

Magret de canard aux épices, gratin dauphinois & sauce betterave 31€
Duck magret with spices, potatoe gratin & beetroot sauce

Quasi de veau rôti, jus réduit au poivre Sichuan, purée de patate douce 33€
Roasted veal, reduced Sichuan pepper juice, mashed sweet potatoes

Côte de boeuf grillée (500 gr) au gros sel à l'ail des ours, pommes de terre rôties au paprika & légumes du moment 35€
Grilled beef rib with wild garlic coarsed salt, roasted potatoes with paprika and vegetables

LES FROMAGES

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

Plateau de fromages régionaux 15€
Local cheese platter

LES DESSERTS

Baba bouchon au rhum et sa glace vanille, sauce caramel beurre salé 12€
Rum cake baba and vanilla ice cream, salted butter caramel sauce

Opéra et sa crème anglaise, glace expresso croquant 11€
Opera cake with custard cream, crunchy expresso ice cream

Ananas rôti à la vanille et flambé au rhum, mousse coco & sorbet mangue passion 10€
Roasted pineapple with rum, coconut mousse & mango sorbet

Crème brûlée à la pistache 10€
Pistachio crème brûlée

Coupe de fruits de saison 9€
Supp. chantilly +1€ / Supp. Melba (ice cream & chantilly) +2€

Tartelette aux framboises 10€
Raspberry tartlet

Assiette gourmande 13€
Gourmet pastry plate

Mais aussi...

Coupes glacées, glaces et sorbets (voir carte des desserts)
Ice cream and sorbets

PRIX NETS - SUPPLÉMENT AU COUVERT SANS COMMANDE : 5 €

MENU LACUSTRE 43 €

Salade fraîcheur de melon & jambon cru
Refreshing salad with local smoked ham and melon

Filets de perches frits, sauce citron, pommes frites
Deep fried perch with lemon sauce, french fries

Coupe glacée « Hôtel du Port »
Blueberry ice cream cup

ou
Crème brûlée à la pistache
Pistachio crème brûlée

MENU D'ÉTÉ 50 €

Terrine de lapin aux pistaches et zestes d'orange, confit d'oignons rouges au vinaigre de Xérès
Rabbit terrine with pistachio and orange zest, red onion chutney

Panna cotta au fenouil et tomates confites, vinaigrette aux herbes fraîches & gressins au carvi
Fennel and dried tomatoes panna cotta with fresh herbs vinaigrette & caraway grissini

Magret de canard aux épices, gratin dauphinois & sauce betterave
Duck magret with spices, potatoe gratin & beetroot sauce

Filet de féra croustillant cuit à l'unilatéral, sauce vierge agrumes & huile de pistache
Roasted fera filet from the lake with virgin sauce and pistachio oil

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

Opéra et sa crème anglaise, glace expresso croquant
Opera cake with custard cream, crunchy expresso ice cream

MENU «HÔTEL DU PORT» 65 €

Ce menu n'est plus servi après 14h30 & 21h30

Foie gras de canard mariné au porto et la vanille, chutney d'ananas & coriandre fraîche
Foie gras terrine marinated in porto and vanilla, pineapple chutney & fresh coriander

Emincé de homard à la mangue et grenade, vinaigrette au combava
Sliced lobster with mango and pomegranate & combava vinaigrette

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

Quasi de veau rôti, jus réduit au poivre Sichuan, purée de patate douce
Roasted veal, reduced Sichuan pepper juice, mashed sweet potatoes

Pavé de lotte lardé, sauce beurre blanc, riz pilaf & petits légumes
Larded monkfish filet, white butter sauce, rice & vegetables

Fromage blanc fermier & son petit pot de crème
Cottage cheese with pot of cream

Plateau de fromages régionaux
Local cheese platter

Dessert au choix
Dessert of your choice

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

