

Les Entrées

Pour l'apéritif, assiette de charcuterie, fromages de région et leurs condiments 15€

With your Apéritif, we Suggest you a Plate of Local Délicatessen & Cheese

Salade Fraicheur de Melon & Jambon Cru de Savoie 18€

Refreshing Salad with Local Smoked Ham and Melon

Terrine de lapin aux pistaches et zeste d'orange, confit d'oignon rouge 20€

Rabbit Terrine with Pistachio and Orange Zest, Red Onions Marmelade

Assiette de Langoustines, Pain de Seigle et Mayonnaise Maison 23€

Plate of Lagoustines, Home Made Mayonnaise and Rye Bread

Foie Gras de Canard Mariné au Muscat, Chutney d'Ananas et Coriandre Fraîche 24€

Foie Gras with Muscat, Pineapple Chutney with Fresh Coriander

Emincée de Homard à la Mangue et combawa, vinaigrette à la grenade 25€

Sliced lobster with mango and kaffir lime, pomegranate vinaigrette

Caviar de Neuvic « signature » France, Blinis de Blé Noir 30g 110€

Et Shot de Vodka « Mamont » de Sibérie sup.5€/pers.



Viandes

Tartare de Bœuf Charolais Coupé au Couteau, Assaisonné à votre Goût 28€

Charolais beef tartare seasoned to your taste

Filet Mignon de Veau aux Morilles, Gratin Dauphinois & Légumes du moment 32€

Veal filet mignon with morels and potatoes

Chateaubriand Grillé, Pommes Frites Maison et Sauce aux Poivres (300g) 40€

Grilled Chateaubriand, homemade french fries and pepper sauce (300g)

Suprême de Volaille fermière au tandoori, coulis de poivron rouge et tagliatelle aux légumes 29€

Chicken Breast with Tandoori, Red Pepper Coulis and Tagliatelle with Vegetables

Végétariens

Patchwork de Tomates & Mozzarella Burrata Fumée,

Copeaux de Parmesan, Foccacia aux Tomates Cerise et Huile de Basilic 20€

Tomatoes & Smoked Burratina Mozzarella, Parmesan Chips and Foccacia with Cherry Tomatoes and Basilic

Risotto tout fenouil 25€

Risotto with fennel



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 Poissons

Filets de Perches Meunière, Provençale ou à l'Ail des Ours 32 €

Perch Fillets with Meuniere, Provençale or Wild Garlic Sauce

Filets de perches poêlées « sans gluten » 33 €

« Gluten Free » Perches Fillets, Cooked in Coconut Oil

Ombre Chevalier Braisé au Vin Blanc 36 €

Ombre Chevalier Braised in White Wine

Pougeonnets de Carpe aux Girolles 28€

Carp fish Slices with Chanterelle Mushrooms

Feuilleté entre mer et lac, bisque de homard (Bar, Gambas et poissons du lac selon arrivage) 34€

Sea & lake Fish Assortment in Puff Pastry, Lobster Bisque

Filet de Féra Croustillant Cuit à l'Unilatéral, Sauce Vierge à l'Huile de Pistache, Tagliatelles de Légumes à la Saug 30 €

Roasted Fera from the Lake, Sauce Vierge with Pistachio, Vegetables Tagliatelles with Sage

Homard Bleu Rôti au beurre de caviar et Légumes du Moment 40 €

Roasted Blue Lobster served with Vegetables



Les Desserts

*B*aba bouchon au Rhum et sa Glace Vanille, Sauce Caramel Beurre Salé 10 €

Rum Cake Baba with Vanilla Ice Cream, Caramel with Salted Butter Sauce

*E*ntremet chocolat Cœur Vanille, Abricot Frais & Compotée 11€

Crunchy Chocolate Gateau with vanilla, Apricot & Compote

*T*artelette aux framboises de Loisin 10 €

Raspberry tart

*C*rème brulée au lait de Coco et Combawa 10€

Coconut Milk « Crème Brûlée » & Combawa

*A*ssiette Gourmande 12€

Gourmet Pastry Plate

*C*oupe de fruits de saison

Nature 8€ ~ Chantilly 9€ ~ Melba 10€

Seasonal Fruit Cup

*C*oupe glacée « Hôtel du Port » 10 €

« Hôtel Du Port » Ice Cream Cup



Les Fromages

*F*romage Blanc Fermier & son petit pot de Crème 9 €

White Cheese with Pot of Cream

*P*lateau de Fromages Régionaux 12 €

Plate of Regional Cheese

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, Mangue-Passion, Pistache, meringue Double Crème & Abricot

*C*oupe Glacée Arrosée à l'Eau de vie de la Grande Cave de Crépy 11 €

Choisissez 2 Parfums de Glace et/ou Sorbet

Poire, Mirabelle, Kirsch ou Framboise...



Menu d'été 48 €

Terrine de lapin aux pistaches et zeste d'orange,
confit d'oignon rouge

Rabbit Terrine with Pistachio and Orange Zest, Red Onions Marmelade
OU

Patchwork de Tomates & Mozzarella Burrata Fumée,
Copeaux de Parmesan et Focaccia aux Tomates Cerise et
Huile de Basilic

*Tomatoes & Smoked Burratina Mozzarella,
Parmesan Chips and Focaccia with Cherry Tomatoes and Basilic*

Gougeonettes de Carpe aux Girolles

Carp fish Slices with Chanterelle Mushrooms
OU

Suprême de Volaille fermière au tandoori,
coulis de poivron rouge et tagliatelle aux légumes

*Chicken Breast with Tandoori, Red Pepper Coulis and Tagliatelle with
Vegetables*

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

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

Coupe de fruits de saison

Seasonal Fruit Cup

Notre Spécialité du Bord du Lac

Filets de Perches Frits, Sauce Citron
Accompagnés de Pommes Frites & Salade

Fried perch fillets with lemon sauce

30 €

Menu Lacustre 42 €

Salade Fraicheur de Melon & Jambon Cru de Savoie

Fraîcheur de Melon & Jambon Cru de Savoie

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 Brulée au Lait de Coco et Combawa

Coconut Milk « Crème Brûlée » & Combawa



Menu « Hôtel du Port » 60 €

Foie Gras de Canard Mariné au muscat, Chutney d'Ananas et Coriandre Fraîche

Foie Gras with Muscat, Pineapple Chutney with Fresh Coriander

Ou

Emincée de Homard à la Mangue et Combava, vinaigrette à la grenade

Sliced lobster with mango and kaffir lime, pomegranate vinaigrette

Filets de Perches Frits, Sauce Citron

Fried Perches with Lemon Sauce

Filet Mignon de Veau aux Morilles, ciboulette et pomme de terre cuites au four

Veal filet mignon with morels and potatoes

Ou

Feuilleté entre Mer et Lac, Bisque de Homard (Perche, féra, bar, gambas)

Lake & Sea Fish Assortment in Puff Pastry, Lobster Bisque

Plateau de Fromages Régionaux

Plate of Regional Cheese

Dessert au Choix

Dessert of Your Choice

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

