



LAFAYETTE'S

**À PARTAGER
TO SHARE**

Tarama blanc et blinis - 19€
Tarama and blinis

Poulet frit à l'Américaine - 35€
Fried chicken

Assiette de 6 huîtres fines de claire n°3 natures ou granité de citron - 30€
6 oysters « Fines de Claire » n°3

Langoustines croustillantes, mayonnaise kimchi - 33€
Crispy king prawns, kimchi mayonnaise

Caviar de la Maison Casparian,
pommes de terre au beurre et ciboulette
30 grammes - 95€. 50 grammes - 160€. 125 grammes - 450€

**LES ENTRÉES
STARTERS**

Oeufs mayonnaise façon mimosa. *Egg mayonnaise* 12€
Avec supplément caviar. With caviar 47€

Soupe à l'oignon feuilletée V* 18€
Onion soup, puff pastry

Avocat tranché, vinaigrette citron V* 19€
Sliced avocado, lemon vinaigrette

Os à moëlle rôti nature 21€
Bone marrow

Gros escargots de Bourgogne au beurre persillé 22€
Burgundy snails, parsley

Salade César V*. *Cesar Salad V** 22€
Avec supplément poulet ou crevettes. With chicken or prawns 28€

Saumon fumé de Norvège finement tranché, blinis 22€
Norwegian smoked salmon, blinis

Croque avocat et saumon. *Salmon and avocado « Croque-Monsieur »* 26€
Avec supplément caviar. With caviar 59€

Carpaccio de bar, huile d'olive, citron, basilic 26€
Sea bass carpaccio, olive oil, lemon and basil

Carpaccio d'artichauts à la truffe V* 30€
Artichoke carpaccio and truffle

Terrine de foie gras confit et brioche 36€
Foie gras, brioche

Salade de homard, mayonnaise estragon 64€
Lobster salad, tarragon mayonnaise

Le menu avec les allergènes par plat est disponible sur demande. TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris. V* Végétarien.

**LES PLATS
MAIN COURSES**

Poêlée de champignons de saison en cocotte V* 26€
Seasonal mushrooms

Rigatoni aux morilles V* 31€
Morel rigatoni

Rigatoni au caviar 95€
Caviar rigatoni

Tartare de boeuf préparé minute 33€
Beef tartare

Burger signature Lafayette's 36€
Burger « Lafayette's » way

Pavé de saumon, sauce Choron 39€
Salmon fillet, Choron dressing

Entrecôte, beurre maître d'hôtel 48€
Beef entrecote, « Maître d'hôtel » butter

Filet de boeuf poivre noir flambé au vieux Cognac 65€
Beef fillet, black pepper and cognac sauce

Sole meunière pour deux 84€/pp
Sole "à la meunière" for two

Omelette bio V*
Aux herbes - Herbs - 18€ Au fromage - Cheese - 23€ Aux truffes - Truffle - 36€

**LES PLATS SIGNATURE-À PARTAGER
SPECIAL DISHES**

Poulet des Landes rôti aux herbes, pommes allumettes 105€
Roasted chicken, herbs and french fries

Bar entier en feuilletage, beurre blanc et caviar (pour 2 pers min) 150€
Sea bass in a puff pastry, beurre blanc and caviar sauce

**ACCOMPAGNEMENTS
SIDES**

Purée de pommes de terre au beurre - 9€
Mashed potatoes

Pommes allumettes en buisson - 9€
French fries

Salade d'épinards, miso, parmesan - 9€
Spinach salad

Riz basmati - 9€
Basmati rice

The menu with allergens per dish is available on request. VAT included at the rate of 10%, net prices in euros, service included. V* Vegetarian.