

Partez à la découverte de nos plats ☞ à la carte ☞

Pour commencer ...

L'assiette des deux foies gras : en lobe au naturel et en millefeuille au jambon de jeune sanglier,
Sa confiture et gelée de tomates aux épices **29.80**

Les noix de coquilles Saint-Jacques bretonnes poêlées en deux façons :
en tartare d'avocats et en carpaccio au citron vert, gingembre confit **26.80**

L'escalope de foie gras de canard poêlée de Mélny-Le-Grand,
son lait au verjus de mirabelles de Lorraine **31.00**

Tournedos de faisan confit au foie gras de canard des Landes, **22.50**
Mirabelles de Lorraine enrubanné de jambon Serrano, compotée d'oignons rouges au Yuzu

En passant par la mer ...

Aiguillettes de Saint-Pierre poêlées, artichauts poivrade et sauce chorizo **30.00**

Noix de coquilles Saint-Jacques bretonnes poêlées,
Copeaux de truffe et mirepoix de courge Butternut rôti **30.00**

Queues de langoustines rôties sur un risotto El Arborio aux pistils de safran,
sauce crustacés **30.00**

Filet de turbot cuit sur chair pané à la chapelure de cèpes,
Poêlée de cèpes et purée de panais, sauce à l'ail fumé **28.50**

En passant par la terre ...

Le pigeonneau de Malaumont cuit rosé :
Ses suprêmes émincés, ses cuisses rôties et son flan d'abattis, son jus **32.50**

Pavé de filet de bœuf servi épais,
Purée de Blue belle, girolles poêlées en persillade **32.00**

Noisettes de ris de veau pané à la farine de maïs grillé,
Fondue d'endives à l'orange et son jus **28.50**

Perdreau entier rôti et désossé, étuvée de Butternut et pommes rattes du Touquet rissolées,
Son jus sauvage **32.00**

La ronde des senteurs de nos campagnes **17.00**

Les desserts (à commander de préférence en début de repas) **16.50**

Menu Saveur à 48 Euros

Moules de Bouchot sur une purée de patates douces,
Raifort râpé et son œuf poché



Suprême de pintade noire de Challans farcie aux cèpes,
Carottines des Landes étuvées et fleurette au miel



Brie de Meuse et raisins secs



Compotée de pomme et figues de Provence

Sur un biscuit amandes-spéculos et son crémeux vanille-spéculos, glace vanille

Menu Dégustation à 82 Euros ou 68 Euros (68 Euros choix de deux plats parmi les trois premiers proposés)

Tournedos de faisan confit au foie gras de canard des Landes,
Mirabelles de Lorraine enrubanné de jambon Serrano,
Compotée d'oignons rouges au Yuzu



Filet de turbot cuit sur chair pané à la chapelure de cèpes,
purée de panais et sauce à l'ail fumé



Suprême de pigeonneau de Malaumont cuit rosé,
sa cuisse rôtie sur une étuvée de Butternut et brunoise de topinambour



Les senteurs de nos campagnes



Tuile cacaotée verveine-chocolat, pêche de vigne pochée au vin et épices,
Glace verveine et sorbet pêche de vigne

*En semaine et pour le déjeuner uniquement,
nous proposons une formule à 28 Euros comprenant
le plat, fromage ou le dessert du menu « saveur »
avec un verre de vin ou ½ eau minérale, café*

x Pour les enfants jusqu'à 10 ans, menus à 14 et 18 €

*Sur commande, nous proposons un menu "Découverte"
à 102 Euros par personne et par table entière,
avec quatre plats, fromage et dessert, ainsi que les intermèdes entre chaque plat*

Menu *✎* Découverte *☞*
à 102 Euros



Foie gras de canard cuit au naturel,

Sa confiture de tomates

✎ Surprise gourmande *☞*

Aiguillettes de Saint-Pierre poêlées, artichauts poivrade et sauce chorizo

✎ Surprise gourmande *☞*

Queues de langoustines rôties sur un risotto

El Arborio aux pistils de safran, sauce crustacés

✎ Surprise glacée *☞*

Le pigeonneau cuit rosé :

Son suprême émincé et cuisse rôtie, son jus aux truffes



Les senteurs de nos campagnes

✎ Surprise gourmande *☞*

Le dessert du moment

✎ Ce menu est servi pour l'ensemble des convives et sur réservation *☞*

Prix nets en Euros

Menu Meuse-La-Vallée

à 65 Euros



L'assiette des deux foies gras de canard de Château :

En lobe au laurier et au jambon de jeune sanglier



Emincé de filet de canette cuit rosé au verjus de mirabelles
de Lorraine, son renversé de carottes aux épices



Chèvre frais de Vaux-Les-Palameix,
sa fleurette à la ciboulette

ou les senteurs de nos campagnes (+ 4 €)



Parfait glacé à la dragée de Verdun et quenelle de mousse chocolat,
fruits rouges (fraise, framboise et cramberry) dans leur jus

Son forfait "vin au verre" (3) à 19 Euros par personne

Un verre de Anthologie Maison Laroppe

Deux verres Pinot noir des Côtes de Meuse Domaine de Muzy Liénard

Café et mignardises

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, avoine, épeautre

Oeufs et produits à base d'oeufs, Lait et produits à base de lactose

Crustacés et produits à base de crustacés, mollusques et produits à base de mollusques

Arachides à base de produits arachides, soja à base de produits de soja

Fruits à coque: amandes, noisettes, noix.... Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litres

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques

Prix nets en Euros

La carte de nos Délices Sucrés

Les glacés

Parfait glacé à la dragée de Verdun sur sa dacquoise aux amandes,
Mousse chocolat, fruits rouges (fraise, framboise et Cranberry) dans leur jus

La palette de glace et sorbets maison

Les chocolatés

Tourte au chocolat et griottines, sa crème glacée vanille et sauce chocolat
(Dessert préparé pour deux personnes)

Crèmeux framboise et émulsion chocolat sur son biscuit brownie,
Framboises dans leur jus, crème glace chocolat et sorbet framboise

Le biscuit chaud coulant au chocolat « Caraque » et sa glace à la dragée de Verdun

Les fruités & tendances du moment

Compotée de pomme et figues de Provence
Sur un biscuit amandes-spéculos et son crèmeux vanille-spéculos, glace vanille

Cerises pochées au vin rouge et épices,
Crème chocolat « pur caraïbe » et crèmeux verveine,
Biscuit cake-chocolat et Amaréna, marbré glacé griotte/verveine

Les classiques

Le célèbre soufflé chaud à la confiture de groseille de Bar-Le-Duc épépinée
à la plume d'oie accompagné d'une crème glacée vanille **17.50 €**

La tarte fine aux pommes et sa crème glacée à la vanille

Prix nets en Euros et par personne

16.50

