

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

Pour commencer ...

*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**

*Noix de coquilles Saint-Jacques bretonnes poêlées en deux façons :
En tartare sur un lit d'envides à l'orange & en carpaccio au citron vert, gingembre confit* **26.80**

Lisettes pochées à l'ail noir sur une bisque de langoustines et petits légumes **23.50**

En passant par la mer ...

Goujonnettes de sole à filet cuites sur chair, déclinaison de carottes de couleur **27.50**

*Noix de coquilles Saint-Jacques bretonnes roussies,
Copeaux de truffe, brunoise et purée de Butternut* **30.00**

Filet de barbue cuit sur chair, tronçons de salsifis étuvés à la fleurette **28.50**

En passant par la terre ...

*Noix de joue de bœuf cuisinées au vin rouge des Côtes de Meuse,
Carottines en persillade et champignons de Paris* **24.00**

*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 et poêlée de morilles* **32.00**

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

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

Menu *en* Saveur *en* à 48 Euros

*Tournedos d'aile de raie effilochée, fromage frais au sel de Guérande
Au zeste de citron vert, tomates confites enrubannées de Shushi/Nori*



*Noix de joue de bœuf cuisinées au vin rouge des Côtes de Meuse,
Carottes en persillade et champignons de Paris*



Brie de Meuse et raisins secs



*Brunoise de fruits exotiques parfumés au jus de bergamote,
Biscuit noix de coco, sa crème coco et bergamote, sorbet noix de coco*

Menu *en* Dégustation *en* à 82 Euros ou 68 Euros

(68 Euros choix de deux plats parmi les trois premiers proposés)

*Déclinaison de fruits de mer poêlés
(Noix de Saint-Jacques – Coques – Langoustines – Gambas)
Carottes de couleur au Yuzu et betteraves rouges*



Filet de barbue cuit sur chair, tronçons de salsifis étuvés à la fleurette



*Suprême de pigeonneau de Malaumont cuit rosé,
Son suprême et sa cuisse, petits légumes de saison*



Les senteurs de nos campagnes



*Coque chocolat au lait et crémeux d'oranges sanguines,
Segments d'oranges sanguines au miel & gingembre, marbré glacé*

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*

χ 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**

en* Toutes nos viandes sont d'origine française *en

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 (+ 5 €)*



*Parfait glacé à la dragée de Verdun et quenelle de mousse chocolat,
Poire pochée au vin et épices*

Son forfait "vin au verre" (3) à 20 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

