

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 *Saveur* 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,
Carottines 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 *Dégustation*
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 barbu 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**

✂ Toutes nos viandes sont d'origine française
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