

## 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'endives à l'orange & en carpaccio au citron vert, gingembre confit

**26.80**

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

**31.00**

Saumon mariné à l'orange sur une compotée d'endives aux épices,  
Pointes d'asperges blanches de Han-Sur-Meuse

**24.50**

### En passant par la mer ...

Goujonnettes de sole à filet cuites sur chair,  
Pointes d'asperges blanches sur son chutney aux aromates, son crémeux

**27.50**

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

**30.00**

Filet de bar rôti sur peau, compotée de patates douces à l'estragon,  
Caviar d'aubergine et sauce à l'ail des ours

**28.50**

Queues de langoustines rôties sur chair et sauce crustacés,  
Riz noir de Thaïlande étuvés et petits légumes de saison

**27.50**

### 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**

Filet d'agneau cuit rosé, morilles fraîches farcies, petits légumes de saison

**29.00**

La ronde des senteurs de nos campagnes

**17.00**

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

**16.50**

☞ Toutes nos viandes sont d'origine française ☞

Prix nets en Euros

## Menu Saveur 49 Euros

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



Filet de truite basque rôti sur peau et sauce à l'ail des ours,  
Courgette jaune farcie, printanière de légumes



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 84 Euros ou 70 Euros

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

Dodine de poularde fermière d'Ippécourt farçie de carottes,  
Noix de veau et foie gras de canard de Méligny-Le-Grand



Goujonnettes de sole à filet cuites sur chair,  
Pointes d'asperges blanches sur son chutney aux aromates, son crémeux



Filet d'agneau cuit rosé, morilles fraîches farcies et petits légumes de saison



Les senteurs de nos campagnes



Compotée de rhubarbe et émincé de fraises Gariguettes de Plougastel,  
Crème légère au citron vert, glace rhubarbe et sorbet fraise

En semaine et pour le déjeuner uniquement,  
nous proposons une formule à 30 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 𐄂 Découverte**  
**102 Euros**

Foie gras de canard cuit au naturel,  
Sa confiture de tomates  
𐄂 Surprise gourmande 𐄃

Filet de bar rôti sur peau, compotée de patates douces à l'estragon,  
Caviar d'aubergine et sauce à l'ail des ours  
𐄂 Surprise gourmande 𐄃

Queues de langoustines rôties sur chair et sauce crustacés,  
Riz noir de Thaïlande étuvés et petits légumes de saison  
𐄂 Surprise glacée 𐄃

Le pigeonneau de Malaumont cuit rosé :  
Son suprême émincé et cuisse rôtie, son jus  
𐄂

Les senteurs de nos campagnes  
𐄂 Surprise gourmande 𐄃  
Dessert pascal

𐄂 Ce menu est servi pour l'ensemble des convives et sur réservation 𐄃

## Menu Meuse-La-Vallée 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,  
Emincé de fruits rouges

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*