

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

Daurade royale en deux façons :
En tartare au gingembre, huile de noisette sur une compotée d'endives et rôtie sur peau
25.50

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 un chutney et 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

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 ...

Entrecôte de veau juste saisie et panée à la farine de maïs grillé,
Bonnottes de Noirmoutier rissolées aux aromates
28.00

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, champignons et petits légumes du moment
27.00

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 à 49 Euros

Râble de lapin rôti farci à la rhubarbe de pays
Crème spéculos, sa compotée et lait acidulé



Filet de truite basque rôti sur peau et sauce à l'ail noire,
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 à 84 Euros ou 70 Euros (70 Euros choix de deux plats parmi les trois premiers proposés)

Dodine de poularde fermière d'Ippécourt farcie 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



Entrecôte de veau juste saisie et panée à la farine de maïs grillé,
Bonnottes de Noirmoutier rissolées aux aromates



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 ☯ 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,
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

Menu ☯ Découverte ☯ à 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 du moment!

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

Prix nets en Euros

