

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

Pour commencer ...

Assiette des deux foies gras : en lobe au laurier et en millefeuille au jambon de jeune sanglier, sa confiture et gelée de tomates aux épices **29.80**

Noix de coquilles St-Jacques bretonnes en deux façons :
roussies et en tartare et crevette King Prawn sur une étuvée d'endives aux agrumes **25.50**

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

Les escargots de Sivry-Sur-Meuse juste poêlés sur une étuvée
de lentilles du Val de Meuse et son jus de viande **23.50**

En passant par la mer ...

Queues de langoustines cuites sur chair,
Duo de samoussa aux légumes et sa bisque **27.50**

Noix de coquilles St-Jacques Bretonnes roussies sur une fondue de poireaux à l'orange sanguine, son crumble et sauce barde **30.00**

Goujonnettes de sole à filet juste poêlées,
Râpé de panais acidulé et bouillon d'herbes au vin jaune **30.00**

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**

Emincé de pomme de ris de veau pané à la farine de maïs grillé,
Pépinettes aux petits légumes de saison et confit d'oignons **28.50**

Pavé de filet de bœuf servi épais, tronçons de salsifis à l'ail noir et morilles, son jus **32.00**

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

Cannelloni de saumon mariné à l'orange, rillettes de rascasse au citron vert et pommes
Granny, marmelade d'oranges sanguines



Paleron de bœuf normand poêlé, gingembre, sauce soja et wasabi,
Pépinettes et petits légumes de saison



Brie de Meuse et raisins secs



Biscuit madeleine à la framboise, crème diplomate à la menthe,
Gelée et sorbet citron vert, crème framboise

Menu Dégustation à 84 Euros ou 70 Euros

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

Assiette de foie gras de canard du Château :
En lobe aux châtaignes et poêlé de Mélny-Le-Grand
sa confiture et gelée de tomates aux épices



Goujonnettes de sole à filet juste poêlés,
Râpé de panais acidulé et bouillon d'herbes au vin jaune



Noix d'entrecôte de veau pané à la farine de maïs grillé,
Etuée de salsifis à l'ail noir et son jus



Les senteurs de nos campagnes



Biscuit cake chocolat, crème Tonka,
Ganache montée chocolat, glace chocolat et Tonka

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 𐄂
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

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 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

La carte de nos Délices Sucrés

Parfait glacé à la dragée de Verdun sur sa dacquoise aux amandes,
Emincé de poire pochée au vin et épices

La palette de glace et sorbets maison

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

Biscuit madeleine à la framboise, crème diplomate à la menthe,
Gelée et sorbet citron vert, crème framboise

Biscuit cake chocolat, crème Tonka,
Ganache montée chocolat, glace chocolat et Tonka

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

Prix nets en Euros et par personne

16.50