

Partez à la découverte de nos plats à la carte

Les entrées ...

Marbré de foie gras des Landes et figues de Solliès, ses figues rôties 29.00

Noix de St-Jacques bretonnes roussies et en tartare à l'avocat,
Guacamole aux agrumes et sauce barde 26.00

Foie gras de canard poêlé de Mélny-Le-Grand, mirabelles au verjus et son lait 31.00

Lobe d'effiloché de pigeonneau de Malaumont aux truffes d'automne,
Confit d'oignons et céleri parsemés de truffes 25.00

Escargots de Sivry-Sur-Meuse rôtis, cœur d'artichaut sur son velouté de girolles 23.50

Les plats ...

Noix de coquilles St-Jacques bretonnes roussies, ses gnocchi au potimarron
et jambon de Serrano, sauce barde 30.00

Filet de turbot rôti sur chair, purée à l'oignon doux, poêlée de girolles et son crémeux 30.00

Le pigeonneau de Malaumont cuit rosé : 32.50

Ses suprêmes émincés et cuisses rôties, flan d'abattis et son jus

Emincé de ris de veau pané à la chapelure de maïs grillé,
Crème de truffes d'automne et flan de courgettes au parmesan 29.00

Perdreau entier désossé et rôti, étuvé de racine de persil et butternut,
son jus sauvage 32.00

Pavé de filet de bœuf rôti sur chair, poêlée de girolles en persillade 32.00



Les senteurs de nos campagnes 17.50



Les desserts ... (à commander en début de repas) 16.50

Biscuit chaud au chocolat coulant et sa glace à la dragée de Verdun

Crèmeux aux marrons, crème légère à la vanille, pain d'épices,
Fondant marron/chocolat, glace aux marrons

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

Parfait glacé à la dragée de Verdun, quenelle de mousse chocolat émincé de fruits rouges

Poêlée de poire, crème légère à la poire sur son biscuit brownie enrobé de sa tuile,
Marbré glacé poire/noix de pécan

Menu Saveur à 50 Euros

Lisettes en deux façons : en rillettes aux fruits de la passion et fumé par nos soins,

Son céleri rémoulade acidulé



Filet de merlu rôti sur peau,

Poêlée de tomate vinaigrée et sa sauce à la moutarde violette



Tomme fermière bio de Nançois-Le-Grand

Ou les senteurs de nos campagnes (+ 5 €)



Poêlée de poire, crème légère à la poire sur son biscuit brownie enrobé de sa tuile,

Marbré glacé poire/noix de pécan

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 et coulis

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

x Pour les enfants jusqu'à 10 ans, menus à 14 et 18 €