

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

Les entrées ...

L'assiette des deux foies gras de canard du Château : En lobe au laurier & au jambon de jeune sanglier	34.00
Tataki de thon Akami sur des aubergines grillées, Condiment et courgettes au sésame	28.00
Moules de bouchot et leur crème, julienne de Butternut	22.00

Les plats ...

Filet de bar de la baie de Cannes* cuit sur peau, Son riz noir de Thaïlande étuvé et lait d'amandes	33.00
Pavé de thon grillé, haricots verts & girolles, vinaigrette au soja	30.00
Filet de dorade de la baie de Cannes* cuit sur peau, carpaccio de courgettes acidulées	27.00
Pavé de filet de bœuf poêlé et pleurotes de la Citadelle De Verdun et son jus de rôti	37.00
Filet de canette rôti sur peau et cuit rosé, Mirabelles au verjus et son lait, ses légumes de saison	29.00
Suprême de pintade fermière rôtie et farcie au chorizo poivrons, Sauce chorizo et pépinettes au beurre	26.00

🍷 Toutes nos viandes sont d'origine Lorraine & Européenne 🍷

Prix TTC en € par personne (service compris)

Selon arrivage

La carte de nos délices sucrés

(À commander en début de repas)

*Mousse chocolat Equatorial noir et crémeux au praliné coco
Sur son biscuit chocolat et crème glacée coco*

*Parfait glacé à la dragée de Verdun,
Quenelle de mousse chocolat et poire au vin*

*Bavaroise pomme Granny Smith sur son sablé breton à la cannelle,
Sa compote et crème au caramel beurre salé, son sorbet*

17.00 / personne

Les senteurs de nos campagnes

(Plateau de fromages soigneusement sélectionnés (5 portions maximum ...))

19.00 / personne (uniquement)

Prix TTC en € par personne (service compris)

Menu Saveur à 55 Euros

Moules de bouchot et leur crème,

Julienne de Butternut



Suprême de pintade fermière rôtie et farcie au chorizo poivrons,

Sauce chorizo et pépinettes au beurre



Les senteurs de nos campagnes (+ 8 €)



Bavaroise pomme Granny Smith sur son sablé breton à la cannelle,

Sa compote et crème au caramel beurre salé, son sorbet



En semaine et pour le déjeuner uniquement :

Nous proposons une formule à 35 € comprenant

Un plat et un dessert selon notre menu « saveur »

Avec un verre de vin ou ½ eau minérale, café.



Pour les enfants jusqu'à 10 ans : Menu à 15 € plat/dessert

Et/ou Menu à 20 € entrée/plat/dessert

En entrée : Foie gras nature / assiette de charcuterie

En plat : Filet de bœuf / Filet de poisson avec pâtes ou légumes en accompagnement

En dessert : Sorbets / mousse chocolat maison

 Toutes nos viandes sont d'origine Lorraine & Européenne



Prix TTC en € par personne (service compris)

Menu Dégustation à 90 ou 76 Euros

(76 € choix de deux plats parmi les trois premiers proposés, fromage & dessert)

Marbré d'aile de raie & viande de grison,

Condiments câpres et sauce raifort



Filet de bar cuit sur peau et son riz noir de Thaïlande étuvé,

Son lait d'amandes



Filet de canette rôti sur peau et cuit rosé,

Mirabelles au verjus et son lait, ses légumes de saison



Les senteurs de nos campagnes



Mousse chocolat Equatorial noir et crémeux au praliné coco

Sur son biscuit chocolat et crème glacée coco



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, avoine, épeautre

Œufs et produits à base d'œufs, 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



Pour toute demande particulière liée à un régime strict ou non,

Voire une préférence alimentaire (par ex. sans gluten, sans sel, ni lactose, ...)

Notre Chef de cuisine, ainsi que toute son équipe, peuvent vous concocter,

Sur demande, un plat, voire un menu adapté ...



 Toutes nos viandes sont d'origine Lorraine & Européenne



Prix TTC en € par personne (service compris)