

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 et au jambon de jeune sanglier **31.00**

Tartare de Saint-Jacques au yuzu,

Ses langoustines et cerfeuil tubéreux poêlés, sa sauce bardes **25.00**

Velouté d'asperges blanches et pointes d'asperges,

Sot l'y laisse de volaille au miel et gingembre **25.00**

Les plats ...

Filet de turbot poêlé sur chair au laurier,

Patates douces rôties, son jus de légumes **31.00**

Aile de raie poêlée sur chair,

Brick de légumes croquants, son beurre au thé matcha **27.00**

Noix de coquilles St-Jacques bretonnes roussies,

Purée de panais et sauce bardes **30.00**

Pavé de filet de bœuf poêlé,

Etuvée de morilles en persillade et son jus **33.00**

Pigeonneau de Malaumont cuit sur peau,

Ses suprêmes et sa cuisse rôtie, sauce aux truffes **32.00**

Emincé de filet de canette cuit rosé,

Mirabelles de Lorraine au verjus de raisins et son lait **25.00**



Les senteurs de nos campagnes **18.00**



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

Crème diplomate pamplemousse dans sa tuile,

Segments d'orange et de pamplemousse marinés au miel, sorbet orange

Crème de yaourt grecque citron vert sur son crémeux fraise,

Gaufre liégeoise et fraises gariguettes de Plougastel, marbré glacé fraise/fromage blanc

Emulsion chocolat et crémeux framboise dans une tuile cacaotée, framboises et glace chocolat

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

Parfait glacé à la dragée de Verdun, quenelle de mousse chocolat, émincés de fraises

La palette de glace et sorbet maison

Menu Saveur à 52 Euros

Filet de truite de mer grillé sur un lit de céleri,
Salade roquette aux xérès et pluches d'herbes, sauce à l'ail des ours



Rouelles de pintade fermière d'Ippécourt farcies d'asperges vertes,
Crème de petits pois



Chèvre frais de Vaux-Les-Palameix,
Sa fleurette à la ciboulette

Ou les senteurs de nos campagnes (+ 5 €)



Crème diplomate pamplemousse dans sa tuile,
Segments d'orange et de pamplemousse marinés au miel, sorbet orange

Menu Dégustation à 86 Euros ou 72 Euros

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

Pointes d'asperges blanches, foie gras poêlé,
Tournedos de foie gras de canard enrubanné de jambon ibérique, siphon asperge



Filet de turbot poêlé sur chair au laurier,
Patates douces rôties, son jus de légumes



Emincé de filet mignon de veau,
Fèves en persillade et épinards en branche, jus au romarin



Les senteurs de nos campagnes



Crème de yaourt grecque citron vert sur son crémeux fraise,
Gaufre liégeoise et fraises gariguettes de Plougastel, marbré glacé fraise/fromage blanc

En semaine et pour le déjeuner uniquement,
nous proposons une formule à 32 Euros comprenant
le plat, fromage ou le dessert du menu « saveur »
avec un verre de vin ou ½ eau minérale, café

✂ Pour les enfants jusqu'à 10 ans, menus à 15 et 20 €