

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
Millefeuille de brick, tartare de saumon Label Rouge mariné à l'orange, Crevette Black Tiger, guacamole d'avocat et mousse de saumon fumé, agrumes	26.00
Rillettes de filet de sandre au citron vert, Ses pointes d'asperges et son velouté	25.50

En passant par la mer...

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
Filet de sandre rôti sur peau, Déclinaison de côtes de bettes, son crémeux au chorizo	28.50

En passant par la terre...

Pavé de filet de bœuf poêlé, Etuve 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 magret de canard de Mélny-Le-Grand cuit rosé, Mirabelles de Lorraine au verjus de raisins et son lait	26.50



Les senteurs de nos campagnes

18.00 €

La carte de nos délices sucrés

(à commander en début de repas)

*Lingot à la pêche et crème verveine sur son biscuit viennois,
Emincé de pêche infusée à la verveine et sorbet pêche*

*Duo fraise/rhubarbe, crémeux fraise et ganache montée chocolat blanc,
Sablé breton et marbré glacé fraise/rhubarbe*

*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

16.50 €

Prix nets en Euros

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



Emincé d'onglet de veau simplement poêlé,
Etuvé de pleurotes en persillade, confit d'oignons, son beurre au vin rouge



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

Ou les senteurs de nos campagnes (+ 5 €)



Lingot à la pêche et crème verveine sur son biscuit viennois,
Emincé de pêche infusée à la verveine et sorbet pêche



En semaine et pour le déjeuner uniquement,
nous proposons une formule à 32 € 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 € plat/dessert

Et 20 € entrée/plat/dessert

En entrée : Foie gras nature / assiette de charcuterie / salade de crevettes

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

En dessert : Sorbets / mousse au chocolat maison

Menu Dégustation à 86 ou 72 Euros

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

Marbré de pointes d'asperges blanches d'Alsace

Et foie gras de canard de Mélny le Grand, son chutney aux épices



Filet de sandre cuit sur peau, côtes de blettes aux câpres,

Fumet au chorizo doux



Dodine de volaille fermière farcie aux truffes d'été,

Pommes de Noirmoutier rissolées au romarin, son jus



Les senteurs de nos campagnes



Duo fraise/rhubarbe, crémeux fraise et ganache montée chocolat blanc,

Sablé breton et marbré glacé fraise/rhubarbe



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