

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	32.00
Moules de bouchot sur son émietté de truite de mer, Purée de céleri boule au yuzu, crème de persil	23.50
Millefeuille de brick, tartare de saumon Label Rouge mariné à l'orange, Guacamole d'avocat et mousse de saumon fumé, agrumes et sa crevette bouquet	27.00
Emincé de rable de lapin farci aux quetsches, Sa rilette et quetsches aux épices	23.00

En passant par la mer...

Dos de cabillaud cuit sur peau, étuvé de fenouil et crème basilic	30.00
Filet de maquereau fumé par nos soins, Tagliatelles de carottes colorées et son jus de rôti	24.00
Filet de sandre cuit sur peau, Ecrasé de patates douces et son jus à l'ail noir	29.50

En passant par la terre...

Pavé de filet de bœuf poêlé, Etuvée de girolles en persillade et son jus	34.00
Suprême de pigeonneau cuit rosé, Ses suprêmes et sa cuisse rôtie, petits légumes de saison	32.00
Dodine de volaille fermière farcie aux truffes, Pommes rattes du Touquet rissolées au romarin, son jus	25.50
Emincé de filet de canette cuit rosé, Mirabelles de Lorraine au verjus de raisins et son lait	27.50



Les senteurs de nos campagnes

18.00 €

*La carte de nos délices sucrés
(à commander en début de repas)*

*Crème nougat sur son biscuit,
Tuile aux amandes et glace nougat, émulsion abricot*

*Poire pochée au sirop de myrtilles, bavaroise chocolat et myrtilles,
Son crumble et sorbet myrtilles*

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

Emincé de rable de lapin farci aux quetsches,
Sa rilette et quetsches aux épices



Dos d'églefin cuit sur chair, tian de légumes à la provençale,
Sa croquante à l'italienne



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

Ou

Les senteurs de nos campagnes (+ 5 €)



Crème nougat sur son biscuit,
Tuile aux amandes et glace nougat, émulsion abricot



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, fromage & dessert)

Marbré de foie gras de canard et girolles en persillade,
Pépinettes et girolles en vinaigrette, son crémeux



Filet de sandre cuit sur peau,
Ecrasé de patates douces et son jus à l'ail noir



Filet mignon de veau pané à la farine de maïs grillé,
Pomme darphin, petits légumes et son jus de rôti



Les senteurs de nos campagnes



Poire pochée au sirop de myrtilles, bavaroise chocolat et myrtilles,
Son crumble et sorbet myrtilles



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