

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 33.00

Les escargots de Sivry-Sur-Meuse poêlés et son beurre persillé,
Purée de butternut 25.00

Assiette de fruits de mer (St-Jacques, gambas, moules, bulots, crevettes roses)
Sur une fondue d'endives à l'orange 29.00

En passant par la mer...

Filet de bar cuit sur peau, étuvé de riz noir à la mangue,
Fleurette au gingembre 32.00

Filet de turbot cuit sur chair,
Rigatoni farci d'épinards & ricotta, crème de raifort 30.00

Queues de langoustines roussies,
Topinambours & cœur d'artichauts, émulsion de crustacés 29.00

En passant par la terre...

Pavé de filet de bœuf poêlé,
Morilles en persillade, petits légumes de saison 34.00

Rouelles de poularde fermière d'Ippécourt aux champignons,
Crozet & brunoise de patates douces 27.00

Emincé de ris de veau pané à la chapelure de maïs, rattes rissolées au romarin 32.00



Les senteurs de nos campagnes

18.00 €

 Toutes nos viandes sont d'origine française 

Prix nets en Euros

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

*Pomme confite au cidre, crème diplomate au cidre,
Streusel à la cannelle, sorbet pomme-cannelle & pomme-cidre*

*Lingot au chocolat noir sur son biscuit fondant pamplemousse,
Crémeux chocolat lait & pamplemousse, segments, sorbet pamplemousse & glace chocolat*

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

*Parfait glacé à la dragée de Verdun, quenelle de mousse chocolat,
poire pochée au vin et épices*

La palette de glace et sorbet maison

16.50 €

Prix nets en Euros

Menu Saveur à 52 Euros

Noix de joue de bœuf en gelée de légumes d'antan,
Vinaigrette à la moutarde ancienne



Filet de canette rôti sur peau,
Galette de pommes de terre & fèves



Les senteurs de nos campagnes (+ 8 €)



Pomme confite au cidre, crème diplomate au cidre,
Streusel à la cannelle, sorbet pomme-cannelle & pomme-cidre



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

 Toutes nos viandes sont d'origine française 

Prix nets en Euros

Menu Dégustation à 88 ou 74 Euros

(74 Euros choix de deux plats parmi les trois premiers proposés, fromage & dessert)

Noix de coquilles Saint-Jacques roussies,

Fondue d'endives à l'orange aux épices et jeunes pousses



Filet de bar cuit sur peau, étuvé de riz noir à la mangue,

Fleurette au gingembre



Emincé de cuissot de chevreuil pané à la chapelure de cèpes,

Marrons, confit de choux verts aux myrtilles et jus sauvage



Les senteurs de nos campagnes



Lingot au chocolat noir sur son biscuit fondant pamplemousse,

Crèmeux chocolat lait & pamplemousse, segments,

Sorbet pamplemousse & glace chocolat



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

 Toutes nos viandes sont d'origine française 

Prix nets en Euros