

## 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

Carpaccio de noix de coquille Saint Jacques et courgettes au Kumbawa 26.00

Escargots de Jul'escargots poêlés sur une purée de Blue Belle et  
Son beurre persillé 24.00

### En passant par la mer...

Goujonnettes de soles en filet poêlées et panées au thym citron  
Et son beurre noisette 33.00

Dos de Cabillaud cuit sur chair, tartelette de légumes du moment,  
Son fumet aux échalotes grises 29.00

Noix de coquilles Saint-Jacques bretonnes roussies,  
Chorizo et purée de panais, son crémeux de barde 32.00

### En passant par la terre...

Pavé de filet de bœuf poêlé,  
Pleurotes de la Citadelle de Verdun, jus de rôti 35.00

Rouelles de poularde fermière d'Ippécourt farcies aux morilles,  
Petits légumes de saison 28.00

Noix de ris de veau cuisiné en cocotte, risotto El Arborio crémeux 36.00



Les senteurs de nos campagnes

19.00 €

 Toutes nos viandes sont d'origine française et Européenne 

Prix nets en Euros

## *La carte de nos délices sucrés*

*(à commander en début de repas)*

*Parfait glacé au Grand Marnier, segments de mandarines marinées*

*Biscuit pain de Gènes*

*Mousse chocolat Equatorial noir, crème spéculos et son biscuit cake chocolat,*

*Pommes confites, marbré glacé pomme spéculos*

*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*

*Tourte au chocolat et griottines, sauce chocolat et glace vanille*

*(Dessert préparé pour deux personnes)*

*La palette de glace et sorbet maison*

**17.00 €**

**Prix nets en Euros**

Menu  Saveur  à 52 Euros

Saumon Gravlax laqué au miel de Lahaymeix,  
Téquila à l'aneth, purée de topinambours à l'aneth



Mitonné de chevreuil, purée de Butternut,  
Crosnes et jus sauvage



Les senteurs de nos campagnes (+ 8 €)



Parfait glacé au Grand Marnier, segments de mandarines marinées  
Biscuit pain de Gènes



En semaine et pour le déjeuner uniquement,  
Nous proposons une formule à 32 € comprenant  
Le plat et 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 et Européenne  Prix nets en Euros

## Menu Dégustation à 88 ou 74 Euros

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

Marbré de foie gras de canard des Landes

Et poires confites, son chutney



Goujonnettes de soles en filet poêlées et panées au thym citron,

Et son beurre noisette



Médailon de filet mignon de veau rôti,

Pleurotes de la Citadelle de Verdun en persillade et son jus



Les senteurs de nos campagnes



Mousse chocolat Equatorial noir, crème spéculos et son biscuit cake chocolat,

Pommes confites, marbré glacé pomme spéculos



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 et Européenne  Prix nets en Euros