

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
Saumon Gravlax laqué au miel de Lahaymeix, Téquila à l'aneth, purée de topinambours à l'aneth	23.00
Carpaccio de Saint-Jacques bretonnes 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 ...

Rouelles de queue de lotte saisies sur chair et farcies à l'ail des ours, Son crémeux	29.50
Dos de Cabillaud cuit sur chair, son écrasé de pommes de terre À l'huile de noix aux herbes fraîches, sa crème	29.00
Noix de coquilles Saint-Jacques bretonnes roussies, Chorizo et purée de panais, son crémeux de barde	33.00

En passant par la terre ...

Pavé de filet de bœuf poêlé, Pleurotes de la Citadelle de Verdun, jus de rôti	35.00
Rouelles de pintade fermière farcies aux morilles, Petits légumes de saison	28.00
Noix de ris de veau cuisiné en cocotte, risotto El Arborio crémeux	36.00

 Toutes nos viandes sont d'origine Lorraine & Européenne 

Prix TTC en € par personne (service compris)

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

Crèmeux à l'orange sur son biscuit Madeleine, segments marinés & sorbet assorti

Dôme Mousse chocolat lait, Cerise Amaréna, son croustillant chocolat et son sorbet cerise

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

Les senteurs de nos campagnes
(Plateau de fromages soigneusement sélectionnés ...)

19.00

Prix TTC en € par personne (service compris)

Menu *∞* Saveur *∞* à 55 Euros

Emincé de paleron de veau mariné au sésame cuit à basse température,

Salade de roquette et ses condiments



Friandise de merlan cuit sur peau,

Tartelette de légumes du moment et fumet d'échalotes grises



Les senteurs de nos campagnes (+ 8 €)



Crèmeux à l'orange sur son biscuit Madeleine,

Ses segments marinés et son sorbet à l'orange



En semaine et pour le déjeuner uniquement :

Nous proposons une formule à **35 €** 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 : Menu à 15 € plat/dessert

Et/ou Menu à 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 chocolat maison

∞ Toutes nos viandes sont d'origine Lorraine & Européenne ∞

Prix TTC en € par personne (service compris)

Menu Dégustation à 90 ou 76 Euros

(76 € choix de deux plats parmi les trois premiers proposés, fromage & dessert)

Queues de langoustines marinées aux agrumes, purée de petits pois,
Pointes d'asperges acidulées



Rouelles de queue de lotte saisies sur chair et farcies à l'ail des ours,
Son crémeux



Emincé de filet d'agneau cuit rosé, mini ratatouille aux épices,
Pommes Grenaille et son jus corsé



Les senteurs de nos campagnes



Dôme Mousse chocolat lait, Cerise Amaréna
Son croustillant chocolat et son sorbet cerise



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



Pour toute demande particulière liée à un régime strict ou non,

Voire une préférence alimentaire (par ex. sans gluten, sans sel, ni lactose, ...)

Notre Chef de cuisine, ainsi que toute son équipe, peuvent vous concocter,

Sur demande, un plat, voire un menu adapté ...



 Toutes nos viandes sont d'origine Lorraine & Européenne 

Prix TTC en € par personne (service compris)