

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 et téquila,
Crème d'avocat et crumble d'olives noires 23.00

Tartare de dorade royale au basilic,
Bruschetta de tomates et crémeux basilic 25.00

Pointes d'asperges blanches d'Alsace, chiffonnade de jambon de sanglier fumé
Siphon asperges 22.00

En passant par la mer ...

Queues de langoustines roussies, tagliatelles et courgettes grillées, sa bisque 29.00

Médallions de queue de lottes farcies au lard fumé,
Petits pois au lard et sa crème 29.50

Filet de barbue rôti sur chair, ses asperges et son crémeux 27.00

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

*Emincé de fraises de Han-Sur-Meuse sur son sablé,
Gelée basilic et crème fraise, son marbré glacé fraise/basilic*

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

*Parfait glacé à la dragée de Verdun, quenelle de mousse chocolat,
Emincé de fruits rouges*

Mousse et moelleux au chocolat, ses meringues et glace vanille

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



Filet de dorade royale cuite sur peau,

Sa galette de légumes et crème au Tandoori



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)

Marbré de foie gras à la rhubarbe,
Sa purée et son sponge cake rhubarbe-cointreau



Médailles de queue de lotte farcies au lard fumé,
Petits pois au lard et sa crème



Rouelles de pintade fermière d'Ippécourt farcies aux morilles et Pleurotes
De la Citadelle de Verdun, mini-ratatouille aux épices et pommes Grenaille



Les senteurs de nos campagnes



Emincé de fraises de Han-Sur-Meuse sur son sablé,
Gelée basilic et crème fraise, son marbré glacé fraise/basilic



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)

