

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

Ballottine d'aile de raie aux légumes verts et coriandre
Sur son bouillon en gelée, tartare de gambas et mayonnaise à la coriandre 25.00

En passant par la mer ...

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

Filet de maquereau cuit sur peau,
Courgettes et ananas au thym citron, son beurre monté 23.00

Filet de bar sauvage rôti sur peau et beurre blanc au vin de Meuse
Purée de carottes à la moutarde violette, condiments de radis 33.00

En passant par la terre ...

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

Noix de ris de veau cuisiné en cocotte, pommes Grenaille au romarin 36.00

Suprême de pigeonneau cuit rosé et ses copeaux de truffes d'été
Petits légumes de saison et jus de rôti 33.00

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)

*Parfait glacé à l'abricot sur son biscuit pain de Gènes,
Compotée d'abricots au romarin et sa crème*

*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

Déclinaison de la mer :

Rillettes d'églefin au Yuzu – Tartare de dorade au raifort – Maquereau fumé par nos soins
Accompagné de céleri rémoulade



Dodine de caille fermière désossée et farcie à la pêche blanche
Et son lait, savarin de riz noir de Thaïlande



Les senteurs de nos campagnes (+ 8 €)



Parfait glacé à l'abricot sur son biscuit pain de Gènes,
Compotée d'abricots au romarin et sa crème



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)

Ballottine d'aile de raie aux légumes verts et coriandre

Sur son bouillon en gelée, tartare de gambas et mayonnaise à la coriandre



Filet de bar sauvage rôti sur peau et beurre blanc au vin de Meuse

Purée de carottes à la moutarde violette, condiments de radis



Entrecôte de veau panée à la chapelure de maïs grillé,

Morilles farcies et sauce au vin jaune d'Arbois



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)

