

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**

Filet mignon de veau séché aux herbes, panais rôti et crumble châtaigne **24.00**

Tartare de Saint-Jacques Bretonne à l'orange confite,
Coque croustillante et sa purée d'orange **26.00**

En passant par la mer ...

Filet de bar mariné au teriyaki,
Duo de cèleri boule et branche, son fumet **32.00**

Noix de Saint-Jacques Bretonnes roussies, ses champignons grillés,
Sauce bardes aux champignons **33.00**

Soupe de poissons (dorade, grondin, lieu noir, moules de Bouchot),
Pomme de terre, petits légumes à l'aneth **30.00**

En passant par la terre ...

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

Pomme de ris de veau confit au jus de viande,
Courge butternut au paprika **36.00**

Suprême de pigeonneau cuit rosé et ses copeaux de truffes,
Petits légumes de saison et jus de rôti **33.00**

Noix de joue de bœuf cuisinée en cocotte à l'orange,
Carottes des sables mijotées au miel de Lahaymeix, gingembre **28.00**

Noisette de cuissot de chevreuil pané,
Chapelure de cèpes et jus sauvage **30.00**

 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)

*Poires et pommes pochées dans un sirop, crémeux poire,
Biscuit Pain de Gènes à la pomme, marbré glacé poire et pomme*

*Crémeux praliné et chocolat sur son biscuit dacquoise,
Mousse chocolat noir praliné, amande noisette, sa glace praliné*

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

*Parfait glacé à la dragée de Verdun, quenelle de mousse chocolat,
Poires pochées au vin rouge épicé*

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

Mosaïque de saumon label rouge,
Crackers de riz basmati soufflé, mayonnaise aux algues



Filet de perche du Nil rôti sur chair,
Sa croute pistache, patate douce en darphin et son beurre



Les senteurs de nos campagnes (+ 8 €)



Poires et pommes pochées dans un sirop, crémeux poire,
Biscuit Pain de Gènes à la pomme, marbré glacé poire et pomme



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

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)

Médailillon de foie gras de canard aux figues fraîches,
Sa compotée et son jus



Noix de Saint-Jacques Bretonnes roussies,
Ses champignons grillés, Sauce bardes aux champignons



Noisette de cuissot de chevreuil pané,
Chapelure de cèpes et jus sauvage



Les senteurs de nos campagnes



Crèmeux praliné et chocolat sur son biscuit dacquoise,
Mousse chocolat noir praliné, amande noisette, sa glace praliné



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)