

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	34.00
Les 12 escargots de Jul sur sa purée de pommes de terre et son beurre d'ail	24.00
Tartare de noix de coquilles Saint-Jacques aux agrumes	27.00

En passant par la mer ...

Médallions de lotte farcie au lard fumé, râpées de patates douces et son crémeux	31.00
Noix de Saint-Jacques Bretonnes roussies, son rissoponais et sauce bardes	33.00
Dos de cabillaud Skrei cuit sur peau, son carotte cake et sauce crustacés	28.00

En passant par la terre ...

Pavé de filet de bœuf poêlé, Pomme darphin et petits légumes du moment	36.00
Rouelles de pintade fermière farcies aux morilles et jus de rôti	30.00
Mitonnée de chevreuil au vin rouge des Côtes de Meuse, crozets en persillade	28.00

 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)

*Biscuit madeleine, crémeux orange et chocolat,
Marmalade d'oranges et sorbet orange*

*Pomme caramélisée et crème caramel,
Sablé Breton, crème pomme et son sorbet*

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

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

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 dodine de caille fermière farcie au jambon de sanglier,
Palet de châtaigne et son jus corsé



Mitonnée de chevreuil au vin rouge des Côtes de Meuse,
Crozets en persillade



Les senteurs de nos campagnes (+ 8 €)



Pomme caramélisée et crème caramel,
Sablé Breton, crème pomme et son sorbet



En semaine et pour le déjeuner uniquement :

Nous proposons une formule à 35 € comprenant

Le plat et le dessert de notre 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)

Foie gras de canard des Landes cuit au naturel,
Sa confiture de tomates



Médallions de lotte farcie au lard fumé,
Râpées de patates douces et son crémeux



Rouelles de pintade fermière farcies aux morilles et jus de rôti



Les senteurs de nos campagnes



Biscuit madeleine, crémeux orange et chocolat,
Marmalade d'oranges et sorbet orange



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)