

Partez à la découverte de nos plats  à la carte 

Les entrées ...

<i>L'assiette des deux foies gras de canard du Château : En lobe au laurier & au jambon de jeune sanglier</i>	34.00
<i>Rillettes de lieu noir au Yuzu, sa purée</i>	24.00
<i>Tartare de noix de coquilles Saint-Jacques aux agrumes</i>	27.00

Les plats ...

<i>Médallions de lotte farcie au lard fumé, Râpées de patates douces et son crémeux</i>	31.00
<i>Noix de Saint-Jacques Bretonnes roussies, Son rissoponais et sauce bardes</i>	33.00
<i>Pavé de filet de bœuf poêlé, Pomme darphin et petits légumes du moment</i>	36.00
<i>Rouelles de pintade fermière farcies aux morilles et jus de rôti</i>	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)

*Brownie noix de Pécan et son crémeux chocolat-caramel,
Sa glace brownie*

Cannelés au Calvados, pommes fondantes et son sorbet

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

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

Rillettes de lieu noir au Yuzu,

Sa purée



Emincé de dodine de caille fermière farcie au jambon de sanglier,

Palet de châtaigne et son jus corsé



Les senteurs de nos campagnes (+ 8 €)



Cannelés au Calvados,

Pommes fondantes et son sorbet



En semaine et pour le déjeuner uniquement :

Nous proposons une formule à 35 € comprenant

Un plat et un dessert selon 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



Médillons 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



Brownie noix de Pécan et son crémeux chocolat-caramel,
Sa glace brownie



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)

