

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
Darne de truite de mer farcie à l'ail des ours, Son fenouil étuvé et sa crème	24.50
Tartare de noix de coquilles Saint-Jacques aux agrumes	27.00

Les plats ...

Filet de sandre rôti sur peau, Riz noir de Thaïlande et darphin de patates douces à l'ail des ours	29.00
Noix de Saint-Jacques Bretonnes roussies, Son rissoponais et sauce bardes	33.00
Pavé de filet de bœuf poêlé, Pomme darphin et petits légumes du moment	36.00
Filet de canette rôti sur peau, Petits légumes de saison et sauce à la moutarde violette	29.00

 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)

*Financier chocolat et fraises,
Son crémeux chocolat et son sorbet fraises*

Cannelés au Calvados, pommes fondantes et son sorbet

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

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

Darne de truite de mer farcie à l'ail des ours,
Son fenouil étuvé et sa crème



Dôme d'effiloché de paleron de bœuf et son jus,
Pommes Grenaille rissolées, pleurotes de la citadelle de Verdun



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)

Marbré de noix de St-Jacques et églefin,
Ses pointes d'asperges et son crémeux



Filet de sandre rôti sur peau,

Riz noir de Thaïlande et darphin de patates douces à l'ail des ours



Filet de canette rôti sur peau,

Petits légumes de saison et sauce à la moutarde violette



Les senteurs de nos campagnes



Financier chocolat et fraises,

Son crémeux chocolat et son sorbet fraise



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)