

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
Queues de langoustines saisies sur chair, crème de petits pois et Fromage frais aux aromates	30.00
Saumon mariné à l'orange, ses agrumes et son jus	28.00

### Les plats ...

Filet de dorade rôti sur peau, Sa fleur de courgette farcie au romarin et son jus	28.00
Filet de bar cuit sur peau, mitonnée de légumes à la provençale Et coulis de tomates	33.00
Pavé de filet de bœuf poêlé, Pomme darphin et petits légumes du moment	36.00
Filet de mignon de veau pané à la farine de maïs grillé, Pomme Grenaille au romarin et jus de veau réduit	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)*

*Crèmeux fraise sur son financier pistache,  
Ses pistaches torréfiées et sorbet fraise*

*Pêche et abricot marinés au thym citron sur son sablé,  
Sa compotée d'abricots et sorbet pêche*

*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

Soupe et billes de melon au porto,  
Sa chiffonnade de jambon de sanglier



Filet de dorade rôti sur peau,  
Sa fleur de courgette farcie au romarin et son jus



Les senteurs de nos campagnes (+ 8 €)



Pêche et abricot marinés au thym citron sur son sablé,  
Sa compotée d'abricots et sorbet pêche



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 foie gras de canard et rhubarbe de Pays confite



Filet de bar cuit sur peau,

Sa mitonnée de légumes à la provençale et coulis de tomates



Filet mignon de veau pané à la farine de maïs grillé,

Pomme Grenaille au romarin et jus réduit



Les senteurs de nos campagnes



Crèmeux fraise sur son financier pistache,

Ses pistaches torréfiées et 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)

