

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 Label rouge mariné à l'orange et par nos soins, 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, sa déclinaison de panais et carotte en purée, Flan et brunoise au caramel salé, sauce vanille	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
Filet de canette cuit sur peau rosé, au verjus de Mirabelles de Lorraine, Petits légumes de saison	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)

*Crèmeux « Namélaka » sur son biscuit noisette,
Crèmeux chocolat caramel et ganache montée pralinée,
Sa glace vanille*

*Compotée de quetsches sur son biscuit Madeleine,
Sa ganache montée à la verveine et sa glace*

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

17.00 / personne

*Les senteurs de nos campagnes
(Plateau de fromages soigneusement sélectionnés (5 portions maximum ...))*

19.00 / personne (uniquement)

Prix TTC en € par personne (service compris)

Menu Saveur à 55 Euros

Marbré d'effiloché de canard confit lardé de poire Williams

Et jambon fumé, sa brunoise et son coulis



Filet de dorade rôti sur peau,

Sa fleur de courgette farcie au romarin et son jus



Les senteurs de nos campagnes (+ 8 €)



Compotée de quetsches sur son biscuit Madeleine,

Sa ganache montée à la verveine et sa glace



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)

Médailon de truite fumée Label rouge,
Chair de tourteau, céleri et mousse d'églefin sur sa sauce coriandre



Filet de bar cuit sur peau,
Sa déclinaison de panais et carotte en purée,
Flan et brunoise au caramel salé, sauce vanille



Filet de canette à la moutarde violette de Brive,
Poêlée de girolles et petits légumes de saison



Les senteurs de nos campagnes



Crèmeux « Namélaka » sur son biscuit noisette,
Crèmeux chocolat caramel et ganache montée pralinée,
Sa glace vanille



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)