

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 rôties, écrasé de patates douces	
Et crémeux de crustacés	30.00
Tartare de noix de St-Jacques bretonnes marinées au Yuzu,	
Sa julienne de Butternut acidulée	27.00

Les plats ...

Dos de cabillaud rôti sur chair, écrasé de pommes de terre,	
Sa fleur de courgette farcie et sa crème	29.00
Filet de bar cuit sur peau, sa déclinaison de panais et carotte en purée,	
Flan et brunoise au caramel salé, sauce vanille	33.00
Noix de coquilles St-Jacques bretonnes roussies, poêlée de pleurotes de	
La Citadelle déglacées au vinaigre balsamique et crème de barde	33.00
Pavé de filet de bœuf poêlé,	
Poêlée de morilles et petits légumes de saison	36.00
Emincé de cuissot de chevreuil pané à la chapelure de cèpes,	
Pommes Butternut au paprika et son jus sauvage	30.00
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 chocolat et mandarine, son biscuit aux épices
Et croustillant chocolat, sorbet mandarine*

*Mousse pomme et crèmeux caramel sur son sablé breton,
Ses pommes caramélisées et son sorbet*

*Parfait glacé à la dragée de Verdun, quenelle de mousse chocolat,
Emincé de poire pochée au vin*

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

Rillettes de dos de cabillaud,
Sa brunoise de courgette aux aromates et tapenade

Rouelles de pintade fermière cuisinée au vin jaune d'Arbois,
Riz noir étuvé

Les senteurs de nos campagnes (+ 8 €)

Mousse pomme et crémeux caramel sur son sablé breton,
Ses pommes caramélisées 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)

Millefeuille de foie gras de canard et rilette de faisan,
Purée de marrons



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



Emincé de cuissot de chevreuil pané à la chapelure de cèpes,
Pommes Butternut au paprika et son jus sauvage



Les senteurs de nos campagnes



Crèmeux chocolat et mandarine, son biscuit aux épices
Et croustillant chocolat, sorbet mandarine



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)

