

## 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
Tournedos de saumon mariné Label rouge, sa mâche et radis noir,	
Crevettes à l'aneth	21.00
Escargots de « Jules » poêlés, son panais et beurre à l'ail	23.00
Tartare de noix de St-Jacques bretonnes au citron vert,	
Sa julienne de Butternut acidulée	27.00

### Les plats ...

Goujonnettes de sole à filet cuites sur chair, choux de Bruxelles,	
Poireaux braisés et crème au thym	30.00
Filet de bar rôti sur peau, lentilles corail étuvées et crème de petits pois	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, pomme darphin et petits légumes	36.00
Pomme de ris de veau rissolé au four, ses morilles et Grenaille, son jus	36.00
Suprême de pigeonneau cuit rosé sur peau,	
Ses suprêmes et ses cuisses rôties, cerfeuil tubéreux aux aromates et son jus	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)*

*Biscuit chocolat moelleux, ganache chocolat blanc aux noix de Macadamia,  
Sauce chocolat et glace vanille*

*Mousse mandarine sur son biscuit Madeleine, mandarines marinées au romarin,  
Crème au romarin et sorbet mandarine*

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

*Crèmeux citron, ses meringues, sa ganache au sésame noir et son crumble,  
Sorbet citron*

***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

Tournedos de saumon mariné Label rouge,  
Mâche et radis noir, crevettes à l'aneth



Mitonnée de chevreuil au vin rouge,  
Marrons étuvés sur une purée de pommes de terre



Les senteurs de nos campagnes (+ 8 €)



Crèmeux citron, ses meringues, sa ganache au sésame noir et son crumble,  
Sorbet citron



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 aux cèpes,  
Sa crème de cèpes



Goujonnettes de sole à filet cuites sur chair, choux de Bruxelles,  
Poireaux braisés et crème au thym



Suprême de pigeonneau cuit rosé sur peau,  
Petits légumes de saison et son jus



Les senteurs de nos campagnes



Mousse mandarine sur son biscuit Madeleine, mandarines marinées au romarin,  
Crème au romarin et 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)

