

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 panaïs 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 ...**

Goujonnnettes 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 bardes

**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 ~~so~~ Dégustation ~~à~~ 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

~~80~~

Goujonnlettes de sole à filet cuites sur chair, choux de Bruxelles,

Poireaux braisés et crème au thym

~~80~~

Suprême de pigeonneau cuit rosé sur peau,

Petits légumes de saison et son jus

~~80~~

Les senteurs de nos campagnes

~~80~~

Mousse mandarine sur son biscuit Madeleine, mandarines marinées au romarin,

Crème au romarin et sorbet mandarine

~~80~~

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, avoine, épeautre ....

Oeufs et produits à base d'oeufs, 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,

Voir 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 ...

\*\*\*

~~so~~ Toutes nos viandes sont d'origine Lorraine & Européenne ~~à~~

Prix TTC en € par personne (service compris)

