

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 filet d'omble chevalier, rillette au fromage frais et Sel de Guérande, sur un caviar d'aubergines et pointes d'asperges	28.00
Tartare de dorade royale à l'avocat et radis, Son guacamole et roquette aux radis	25.00
Queues de langoustines roussies, Julienne de légumes printaniers et sauce crustacés	30.00

Les plats ...

Emincé de queue de lotte farcie à l'ail des ours, Légumes printaniers et sauce à l'ail des ours	29.00
Filet de turbot rôti sur peau, pointes d'asperges étuvées, Son chutney et son crémeux	34.00
Filet de dorade royale rôti sur peau, Tian de légumes et sauce tomate au romarin	27.00
Pavé de filet de bœuf poêlé, pomme darphin et petits légumes	37.00
Filet mignon de veau pané à la farine de maïs grillé, Pommes Grenaille au romarin	35.00
Suprême de pigeonneau cuit rosé sur peau, Ses suprêmes et ses cuisses rôties, 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)

*Mousse yaourt à la grecque sur son brownie aux deux chocolats,
Rhubarbe pochée, fraises et gel Combawa, sorbet fraise*

*Crèmeux chocolat caramel sur son croustillant,
Ganache aux amandes, financier chocolat et glace caramel*

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

*Mousse mascarpone sur sa coque macaron café,
Chantilly à la mascarpone et tonka, sauce café et glace vanille tonka*

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 filet d'omble chevalier, rilette au fromage frais et
Sel de Guérande, sur un caviar d'aubergines et pointes d'asperges



Caille désossée, rôtie et farcie de pieds de porc
Sur un chutney de patates douces et céleri branche au sirop d'érable



Les senteurs de nos campagnes (+ 8 €)



Mousse mascarpone sur sa coque macaron café,
Chantilly à la mascarpone et tonka, sauce café et glace vanille tonka



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 aux pommes Granny,
Son chutney et sauce au miel pleines fleurs de Lahaymeix



Filet de turbot rôti sur peau, pointes d'asperges étuvées,
Son chutney et son crémeux



Filet mignon de veau pané à la farine de maïs grillé,
Pommes Grenaille au romarin



Les senteurs de nos campagnes



Mousse yaourt à la grecque sur son brownie aux deux chocolats,
Rhubarbe pochée, fraises et gel Combawa, 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)