

## 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
Marbré de queues de langoustines et chair de truite de mer enrubanné De truite fumée, langoustines à l'orange et sauce crustacés	29.00
Tartare de dorade royale à l'avocat et radis, Son guacamole et roquette aux radis	25.00
Millefeuille de pleurotes de la Citadelle de Verdun et d'effiloché de canard Confit enrubanné de magret fumé, confit d'oignon rouge et melon	23.00

### Les plats ...

Filet de bar de la « Baie de Cannes » rôti sur peau, Côtes de blettes et courgettes acidulées, son velouté	33.00
Dos de lieu noir, branches d'épinard et choux romanesco, Sa sauce à l'ail noir	24.00
Filet de sandre rôti sur peau, sa fleur de courgette anisée, Son fenouil et sa crème anisés	30.00
Pavé de filet de bœuf poêlé et pleurotes de la Citadelle De Verdun et son jus de rôti	37.00
Filet de canette rôti sur peau et cuit rosé, Mirabelles au verjus et son lait, ses légumes de saison	29.00
Rouelles de volaille fermière farcie à la laitue, Ses petits pois et son jus	28.00

 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 chocolat légère sur son biscuit moelleux au chocolat,  
Ses tuiles au Sarazin et glace Reines de près*

*Gaspacho fraise/basilic, sa génoise moelleuse à la fraise,  
Meringues au basilic et son marbré*

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

*Mousse fromage blanc vanille et pêches au sureau,  
Son biscuit Joconde et sorbet pêche*

***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

Millefeuille de pleurotes de la Citadelle de Verdun et d'effiloché de canard confit enrubanné de magret fumé, confit d'oignon rouge et melon



Dos de lieu noir, branches d'épinard et choux romanesco,  
Sa sauce à l'ail noir



Les senteurs de nos campagnes (+ 8 €)



Mousse fromage blanc vanille et pêches au sureau,  
Son biscuit Joconde et sorbet pêche



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 queues de langoustines et chair de truite de mer enrubanné

De truite fumée, langoustines à l'orange et sauce crustacés



Filet de bar de la « Baie de Cannes » rôti sur peau,

Côtes de blettes et courgettes acidulées, son velouté



Filet de canette rôti sur peau et cuit rosé,

Mirabelles au verjus et son lait, ses légumes de saison



Les senteurs de nos campagnes



Gaspacho fraise/basilic, sa génoise moelleuse à la fraise,

Meringues au basilic et son marbré



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)

