

## Menu « Saveur » à 40 Euros

*Lingot de filet de flétan et pointes d'asperges blanches de Hoerdt  
en gelée de sauce anglaise et sa crème*

~

*Pavé de truite de mer cuit sur chair,  
millefeuille de fenouil émincé et écrasé de pommes de terre à l'oliviade,  
son jus anisé*

~

*Chèvre frais de Neuville-En-Argonne,  
sa fleurette à la ciboulette*

~

*Ananas poché à la fève de Tonka,  
baba et crème diplomate parfumée à la fève de Tonka  
accompagné de petites quenelles de glace*

## Menu « dégustation » à 70 Euros ou 58 Euros (choix de deux plats parmi les trois premiers proposés)

*Roulé de queues de langoustines et chair de saumon,  
ses petits légumes confits au Côteau du Layon et son coulis de crustacés*

~

*Queue de lotte rôtie sur chair sur un écrasé de patates douces  
et petits pois, crémeux au basilic*

~

*Émincé de carré de côte de veau, et sauce au vin jaune d'Arbois,  
croustillant de cèpes en persillade d'ail sur un chutney de carottes*

~

*Les senteurs de nos campagnes*

~

*Crème moussueuse aux amandes et gelée de fraises sur son biscuit pain de Gênes,  
émincé de fraises Gariguettes de Plougastel, émulsion au lait d'amandes et son sorbet fraise Mara des bois*

*En semaine et pour le déjeuner uniquement,  
nous proposons une formule à 22.90 Euros (26€)\*  
comprenant le plat, fromage ou le dessert du menu « saveur »  
avec un verre de vin ou ½ eau minérale, café*

*Pour les enfants jusqu'à 12 ans, Menus à partir de 12.35 (14),\* 15 (17)\* et 19.40 Euros (22)\**

*« Toutes nos viandes sont d'origine européenne »*

*Prix nets en Euros*

*\*(Suite baisse TVA au 1/07/09)*

## Menu « Découverte » à 92 Euros

*Foie gras de canard cuit au naturel,  
Sa confiture de tomates*

\*\*\*

*Surprise gourmande*

\*\*\*

*Filet de Bar cuit sur un lit de sel de Guérande,  
compotée de fenouil et son écume à l'anis*

\*\*\*

*Surprise gourmande*

\*\*\*

*Les queues de langoustines rôties sur un savarin de riz noir  
aux aromates, son coulis de crustacés*

\*\*\*

*Surprise gourmande*

\*\*\*

*Le pigeonneau de Malaumont cuit rosé :  
Son suprême émincé et cuisse rôtie, son jus aux truffes*

\*\*\*

*Les senteurs de nos campagnes*

\*\*\*

*Surprise gourmande*

\*\*\*

*Salade de fruits à l'infusion d'Hibiscus et son granité,  
crème mousseuse aux amandes et gelée d'Hibiscus*

*« Ce menu est servi pour l'ensemble des convives »*

*Prix nets en Euros*

*Menu "Meuse-La-Vallée"*  
*à 54 Euros*

*L'assiette des deux foies gras de canard de Château :*  
*En lobe au laurier et au jambon de marcassin*

\*\*\*

*Emincé de filet de canette au verjus de mirabelles de Lorraine,*  
*son renversé de carottes aux épices*

\*\*\*

*Chèvre frais de Neuville-En-Argonne,*  
*sa fleurette à la ciboulette*

\*\*\*

*Parfait glacé à la dragée de Verdun,*  
*poêlée de fraises au vinaigre balsamique, quenelle de mousse chocolat*



*Son forfait "vin au verre" (3) à 17 Euros par personne*  
*un verre Anthologie Maison Laroppe*  
*deux verres Pinot noir Domaine de Muzy Liénard*  
*Café et mignardises*

*Prix nets en Euros*