

## Menu « Saveur » à 42 Euros

Dôme de saumon mariné à l'aneth, mascarpone et légumes du soleil  
brochette de crevettes et sauce pistou



Filet de mulot rôti sur peau et son jus,  
étuvée de topinambours et brunoise de patates douces aux épices



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



Crème pralinée et mousse caramélia sur son biscuit allégé aux amandes,  
poire pochée à la vanille et glace vanille

## Menu « Dégustation » à 73 Euros ou 60 Euros

(choix de deux plats parmi les trois premiers proposés)

Marbré d'effiloché de chevreau confit et foie gras de canard,  
poêlée de chanterelles et compotée d'oignons rouges



Filet de Flétan cuit sur chair et coulis de tomates,  
duo de carottes rouges et blanches



Pressé de veau confit et brunoise de potiron à la cardamome,  
son cerfeuil tubéreux étuvé sur son jus de rôti



Les senteurs de nos campagnes



Pomme Granny Smith pochée au cidre et  
Son parfait glacé au thym et son granité pomme verte,  
Crèmeux vanille et une compotée de pomme confite, baba à la Manzana

En semaine et pour le déjeuner uniquement,

nous proposons une formule à 24 Euros 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 13 €, 15.65 € et 20 €

« Toutes nos viandes sont d'origine française et européenne »

Prix nets en Euros

## Menu « Découverte » à 95 Euros



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

🍷 Surprise gourmande 🍷

Filet de turbot rôti sur chair,  
brunoise de panais et coulis de fenouil

🍷 Surprise gourmande 🍷

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

🍷 Surprise glacée 🍷

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

🍷

Les senteurs de nos campagnes

🍷 Surprise gourmande 🍷

Macaron hibiscus et amande,  
salade de fruits à l'infusion d'hibiscus et son granité

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

Prix nets en Euros

Menu "Meuse - La Vallée"  
à 56 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 verjus de mirabelles de Lorraine,  
son reversé de carottes aux épices



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

ou les senteurs de nos campagnes (+ 4 €)



Parfait glacé à la dragée de Verdun et quenelle de mousse chocolat,  
ses poires pochées au vin rouge et épices

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