

A large, elegant, gold-colored flourish that starts as a thick stroke on the right, curves upwards and left, then downwards and left, ending in a horizontal stroke at the bottom. It frames the text on the right side.

Aux
CAPITAINES
RESTAURANT

Nos entrées froides

| | |
|---|------|
| Fromage de tête maison, jeunes pousses de salade de la ferme de Domangeville, vinaigrette | 12 € |
| Pâté en croûte des 3 Capitaines, gelée au vin de Moselle, pickels d'oignons rouges | 16 € |
| Assiette de cochonnailles (jambon cuit, fuseau lorrain, pâté en croûte, fromage de tête) | 15 € |
| Tartare de thon relevé au piment d'Espelette, crémeux de poivrons de la maison Neveux | 20 € |
| Foie gras de canard à la fleur de sel, gelée au vin de Moselle et compotée d'oignons | 23 € |
| Collection de tomates de la maison Neveux, burrata crémeuse, huile d'olive et basilic | 19 € |
| Véritable gaspacho andalou, tartine de pain de campagne grillé et jambon de truie du Pays basque | 16 € |

Nos entrées chaudes

| | |
|---|------|
| Belle quenelle de brochet, beurre blanc citronné perlé d'huile d'herbes | 18 € |
| Ravioles de foie gras, bouillon de poule crémé et parfumé à la truffe | 22 € |
| Poêlée de girolles en persillade, œuf parfait, jus de viande | 23 € |
| Escalope de foie gras poêlée, girolles sautées, jus corsé | 24 € |

Prix nets TTC et service compris

La carte des allergènes et des provenances est à votre disposition.

Nos plats issus de l'eau

Dos de sandre rôti sur la peau, écrasé de pommes de terre aux herbes,
jus de viande perlé d'huile d'herbes 26 €

Dos de cabillaud rôti, fregola sarda cuisinée comme une paëlla,
beurre blanc relevé au safran du château 26 €

Nos plats végétariens

Poêlée de légumes printaniers en raviole ouverte, bouillon de légumes crémé 24 €

Risotto crémeux au vieux parmesan et truffes fraîches 28 €

Prix nets TTC et service compris

La carte des allergènes et des provenances est à votre disposition.

Nos plats issus de la ferme

| | |
|---|--------------|
| Jambon braisé du Grand Est, sauce à l'auxerrois de Moselle | 18 € |
| Médailon de gigot d'agneau confit 24 heures, jus corsé au thym | 24 € |
| Rognon de veau sauté à la moutarde à l'ancienne | 24 € |
| La classique tête de veau aux deux sauces | 26 € |
| Volaille fermière de Moselle aux morilles et vin jaune | 28 € |
| Plein cœur de filet de bœuf rôti, sauce au poivre | 38 € |
| Belle pomme de ris de veau cuisinée au vin jaune et morilles | 38 € |
| Bouchée à la reine, feuilleté croustillant garni de volaille, veau et champignons dans une sauce crémeuse | 29 € |
| Sublimez votre plat avec une sauce cuisinée à la truffe et râpé de truffes fraîches | + 6 € |
| Tartare de bœuf au couteau assaisonné par nos soins | 24 € |
| Côte de veau rôtie au sautoir, quelques girolles en persillade, jus corsé | 32 € |

Prix nets TTC et service compris

La carte des allergènes et des provenances est à votre disposition.

Notre menu enfant

15 €

Escalope de volaille à la crème et champignons de Paris

ou

Jambon braisé maison

ou

Poisson

Accompagnements au choix : pommes de terre rôties, pâtes, écrasé de pommes de terre

Assortiments de glace

ou

Œuf à la neige accompagné de sa crème anglaise

Prix nets TTC et service compris

La carte des allergènes et des provenances est à votre disposition.

Fromages et desserts

| | |
|--|------|
| Fromage blanc campagne aux fines herbes ou sucré | 8 € |
| Assiette de 3 fromages locaux, jeunes pousses de salade | 12 € |
| Palette de sorbets ou glaces (3 boules) | 9 € |
| Glaces : vanille, chocolat, rhum raisins, café, yaourt, pistache | |
| Sorbets : citron, framboise, mirabelle, fruit de la passion, cassis, poire, | |
| Fraise, ananas | |
| Œuf à la neige accompagné de sa crème anglaise, amandes effilées | 10 € |
| Parfait glacé à l'eau de vie de mirabelles de Rozelieures, compotée de mirabelles | 12 € |
| Crème brûlée à la vanille Bourbon | 12 € |
| Nage de pêche de la maison Neveux et verveine fraîche, sorbet pêche de vignes | 12 € |
| Véritable baba au rhum bouchon arrosé en salle, crème montée au sucre | 15 € |
| Collection d'agrumes dans l'idée d'une tarte au citron déstructurée, sorbet citron | 12€ |
| Abricots rôtis au miel et romarin, éclats de sablé breton et glace vanille | 13€ |
| Fondant au chocolat, sauce chocolat et glace vanille | 14 € |
| A commander en début de repas – 15 min de cuisson | |
| Soufflé chaud à la Mirabelle | 15 € |
| A commander en début de repas – 15 min de cuisson | |

Prix nets TTC et service compris

La carte des allergènes et des provenances est à votre disposition.

Menu Marcel

En deux services (entrée/plat ou plat/dessert) hors boissons - 25 €

En trois services (entrée/plat/dessert) hors boissons - 39 €

Fromage de tête maison, jeunes pousses de salade de la ferme de Domangeville, vinaigrette

ou

Véritable gaspacho andalou, tartine de pain de campagne grillé et jambon de truie du Pays basque

ou

Pâté en croûte des 3 Capitaines, gelée au vin de Moselle et pickels d'oignons rouges

Jambon braisé du Grand Est, sauce à l'auxerrois de Moselle

ou

Belle quenelle de brochet, beurre blanc citronné perlé d'huiles d'herbes

ou

Médailillon de basse côte de bœuf confite 24 heures, jus corsé façon provençale

Œuf à la neige accompagné de sa crème anglaise à la vanille de Tahiti, amandes effilées

ou

Parfait glacé à l'eau de vie de Mirabelle de Rozelieures, compotée de mirabelles

ou

Nage de pêche de la maison Neveux et verveine fraîche, sorbet pêche de vignes

Prix nets TTC et service compris

La carte des allergènes et des provenances est à votre disposition.