

Aux
CAPITAINES
RESTAURANT

Nos entrées froides

Fromage de tête maison, verdurette 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 €
Foie gras de canard à la fleur de sel, gelée au vin de Moselle et compotée d'oignons	23 €
Saumon gravlax, crémeux de chou-fleur perlé d'huile d'aneth	18 €

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 €
Velouté de potimarron, éclats de noisettes, tartine de pain de campagne grillé et jambon de truie du Pays Basque	14 €

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, poêlée de girolles, jus de viande perlé d'huile d'herbes 26 €

Dos de cabillaud rôti, écrasé de pommes de terre aux herbes, 26 €
beurre blanc légèrement citronné

Nos plats végétariens

Poêlée de légumes d'automne en raviole ouverte, bouillon de légumes crémé, 25 €
râpé de truffes fraîches

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	19 €
Médailлон 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	39 €

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

Cabillaud rôti sur la peau

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

ou

Fondant au chocolat, sauce chocolat et glace vanille

Supplément : 6 €

A commander en début de repas

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, verdurette de la ferme de Domangeville	12 €
Palette de sorbets ou glaces (3 boules) Glaces : vanille, chocolat, rhum raisins, café, yaourt, pistache Sorbets : citron, framboise, mirabelle, fruit de la passion, cassis, poire, Fraise, ananas	9 €
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 €
Véritable baba au rhum bouchon arrosé en salle, crème montée au sucre	15 €
Poire pochée de la maison Neveux façon belle Hélène, sauce chocolat Caraïbes	13 €
Tartelette amandine aux figues, glace vanille	13 €
Fondant au chocolat Caraïbes de la maison Valrhona, sauce chocolat et glace vanille A commander en début de repas – 15 min de cuisson	14 €
Soufflé chaud à la Mirabelle A commander en début de repas – 15 min de cuisson	15 €

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 - 29 €

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

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

ou

Velouté de potimarron, éclats de noisettes,

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

Poire pochée de la maison Neveux façon belle Hélène, sauce chocolat Caraïbes

Prix nets TTC et service compris

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