
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)	17 €
Foie gras de canard à la fleur de sel, gelée au vin de Moselle et compotée d'oignons	23 €
Salade de pot-au-feu servie tiède, légumes confits et paleron de bœuf	18 €
Saumon gravlax, pommes de terre grenailles, crème battue citronnée	21 €

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 €
Blancs de poireaux confits, œuf parfait, râpé de truffes fraîches	22 €
Velouté de potimarron de Vincent Neveux, crème battue et éclats de noisettes	15 €
Os à moëlle rôti au four, garniture bourguignonne, jus de viande	22 €

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	27 €
Lotte rôtie, poireaux confits, sauce marinière crémeuse	28 €

Nos plats végétariens

Mijoté de légumes en raviole ouverte, bouillon de légumes crémé, râpé de truffes fraiches	26 €
Risotto crémeux au vieux parmesan et truffes fraiches	29 €

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 €
Rognon de veau sauté à la moutarde à l'ancienne	24 €
La classique tête de veau aux deux sauces (gribiche et vinaigrette)	26 €
Volaille fermière de Moselle aux morilles et vin jaune	28 €
Plein cœur de filet de bœuf rôti, sauce au poivre	39 €
Belle pomme de ris de veau cuisinée au vin jaune et morilles	39 €
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 fraiches	**+ 6 €**

Nos plats issus de la chasse

Lièvre à la royale, écrasé de pommes de terre à la truffe, râpé de truffes fraîches	39 €
Dos de marcassin rôti façon rossini, compotée de chou rouge, spaëtzles maison	36 €

Prix nets TTC et service compris
La carte des allergènes et des provenances est à votre disposition.

Notre menu enfant
Jusqu'à 12 ans
15 €

Escalope de volaille à la crème

ou

Jambon braisé maison

ou

Sandre rôti sur la peau

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

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 de campagne aux fines herbes ou sucré	9 €
Assiette de 3 fromages locaux, verdurette de la ferme de Domangeville	13 €
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, crème anglaise à la vanille de Madagascar, amandes caramélisées	10 €
Parfait glacé à l'eau de vie de mirabelles de Rozelieures, compotée de mirabelles	12 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	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€
Sabayon au pain d'épices, poires de la maison Neveux, glace vanille	12€
Fondant au chocolat Caraïbes de la maison Valrhona, sauce chocolat et glace vanille **A commander de préférence en début de repas – 15 min de préparation**	14 €
Soufflé chaud à l'eau de vie de Mirabelle **A commander de préférence en début de repas – 15 min de préparation**	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 de Vincent Neveux, crème battue et éclats de noisettes

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

Civet de marcassin, compotée de chou-rouge, spaëtzles maison

Œuf à la neige, crème anglaise à la vanille de Madagascar, amandes caramélisées

ou

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

ou

Sabayon au pain d'épices, poires de la maison Neveux, glace vanille

Prix nets TTC et service compris
La carte des allergènes et des provenances est à votre disposition.