



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 €
Salade de pot-au-feu servie tiède, légumes confits et paleron de bœuf	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 €
Blancs de poireaux confits dans l'idée d'un poireau vinaigrette, œuf parfait	16 €
Os à moelle rôti au four, garniture bourguignonne, croûtons et jus de viande	21 €
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, poireau confit, jus de viande perlé d'huile d'herbes 26 €

Dos de cabillaud rôti, écrasé de pommes de terre aux herbes, jus de viande 26 €

Noix de St Jacques rôties, mousseline de panais et panais rôti 32 €

Nos plats végétariens

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

Risotto crémeux au vieux parmesan et truffes fraîches 28 €

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 façon Rossini, jus de viande corsé	39 €
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 €

Nos plats issus de la chasse

Civet de cerf cuisiné au vin rouge, compotée de chou rouge, spaetzles	22 €
Dos de cerf rôti au sautoir, spaetzles, sauce Grand Veneur	34 €

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 de 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) 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 €

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 €

Ananas caramélisé et flambé, glace rhum-raisins 13 €

Fondant au chocolat Caraïbes de la maison Valrhona, 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 - 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

Joue de bœuf confite 24 heures, garniture grand-mère, jus corsé

*Oeuf 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*

Ananas caramélisé et flambé, glace rhum-raisins

Prix nets TTC et service compris

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