



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 €
Asperges blanches façon mimosa, copeaux de saumon gravlax	21 €
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 €
Belle botte d'asperges blanches au naturel (350 g), sauce mousseline	24 €
Velouté d'asperges blanches, croûtons dorés et crème battue	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, mijoté de petits pois perlé d'ail des ours, beurre blanc	27 €
Dos de cabillaud rôti, écrasé de pommes de terre aux herbes, jus de viande	26 €
Truite rôtie sur la peau, asperges blanches, beurre blanc citronné	26 €

Nos plats végétariens

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

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 €
Boudin blanc de pieds de porc, mesclun de salade, jus de viande corsé	26 €

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 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.

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)	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 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 €
Tartelette rhubarbe façon Amandine, meringue gourmande	14 €
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 l'eau de vie de 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 d'asperges blanches, croûtons dorés et crème battue

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 d'agneau en cuisson douce, fricassée de légumes printaniers perlée d'huile d'ail des ours

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

Finger chocolat-café dans l'idée d'un opéra, glace café

Prix nets TTC et service compris

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