

Nos producteurs locaux

Les Vergers de la Côte Marion à Vigneulles-lès-Hattonchâtel, fraises, cerises, pêches, abricots, mirabelles, pommes & Poires - Jus de fruits

Mirabio à Saint-Maurice-sous-les-Côtes, Jus de fruits BIO

La ferme du P'tit Ban-Houé à Chaillon, Paul Leclerc

Tomates, Poivrons, aubergines, courgettes, oignons, échalotes, potimarrons, courges

La Chèvrerie "Les Alpines de Meuse" à Rouvrois-sur-Meuse

Domaine Leo Paul Liénard à Creuë

Fromagerie Dongé à Triconville

Domaine de Muzy à Combres-sous-les-Côtes

Domaine de Montgrignon à Billy-sous-les-Côtes

Domaine Laroppe à Bruley

Brasserie HOP Farmer à Grimaucourt-près-Sampigny

Ferme de la Souleuvre à Prény

Rucher des Côtes de Meuse, M. Wolf à Hannonville-sous-les-Côtes

Miel Jean Christophe Pillet & fils à Vigneulles-lès-Hattonchâtel

Boulangerie JLB à Vigneulles-lès-Hattonchâtel

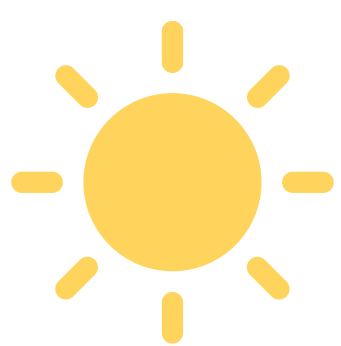
Asperges de Han Han-sur Meuse

Les Pleurotes de la Citadelle de Verdun

Nos engagements

Notre carte est exempte de produits issus d'espèces menacées, guide Ethic Océan Poulet et Œufs exclusivement de plein air ou BIO selon arrivage

Nous cuisinons des produits de saison



Menu des P'tits loups (Jusque 12 ans)

Plat + Dessert

Entrée + Plat

3 plats

Petit Foie gras de canard Ou Saumon fumé maison

Saumon rôti & pâtes fraîches Ou Aiguillettes de poulet & purée

Mini moelleux au chocolat Ou Glace vanille fraise, coulis & chantilly



Entrées

22 € Terrine de foie gras de canard maison, compotée d'oignons rouges

18 € Salade gourmande aux ris de veau poêlés, sauce crémée framboise

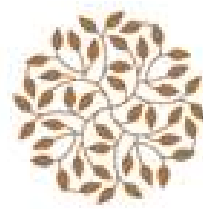
21 € Gambas croustillantes au basilic, sauce sweet chili

15€ Œuf crémeux au lard & Comté

Côté Végétarien

Entrée 13 € Houmous aux herbes, crème de chèvre & crumble

Plat 22 € Poêlée de pleurotes de Verdun, raviole de fromage frais, miel et thym



Plats

26 € Filet de Sandre rôti, bisque aux écrevisses & Tagliatelles

28 € Filet de bar poêlé, sauce au Riesling & écrasé pommes de terre

25 € Pluma de cochon Ibérique aux épices douces

25 € Cerveille d'agneau aux câpres, pommes vapeurs

32 € Mille feuille de filet de bœuf & foie gras de canard poêlé, jus corsé au Porto

27 € Souris d'agneau infusée au thym

23 € Cordon bleu de volaille au Comté

Toutes nos viandes sont accompagnées de Purée de Pomme de terre & Légumes



Chariot de fromages à partir de 12 €

Desserts

12 € Moelleux au chocolat, cœur coulant, crème glacée vanille

11 € Finger revisité façon "Tatin" & crème de Manzana

11 € Choux aux trois chocolats (blanc, lait & noir)

11 € Dôme citron meringué sur sablé, sorbet orange

11 € Soufflé glacé à l'Eau de Vie de Mirabelle, spécialité de la Maison

8 € Salade de fruits frais de saison

Dessert à partager

22 € pour 2 personnes .. Mille feuille craquant, crème légère & salade de fruits frais