

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, carottes, panais, 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)

Possibilité de prendre : Plat + Dessert Ou Entrée + Plat Ou 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



Côté Végétarien

Entrée 14€ Velouté de potimarron au chèvre frais & marrons

Plat 22€ Croustillant de légumes, concassé de tomates

Entrées

22 € Terrine de foie gras de canard maison, compotée du moment

15 € Œuf crémeux au lard & Comté

18 € Croustillant de pieds de porc, sauce au thym & purée de panais

20 € Les 6 Huîtres fines de Claire N° 2

Plats

26 € Lotte rôtie aux herbes, sauces aux agrumes & risotto

32 € Noix de Saint Jacques poêlées aux cacahuètes, fondue de poireaux & sauce au Safran

23 € Poitrine de porc poêlée aux épices douces

32 € Pavé de Cerf, sauce grand veneur & oignons en pickles

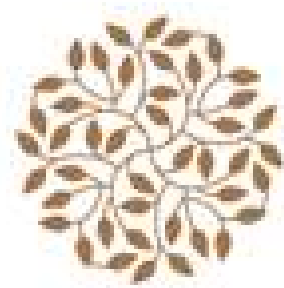
25 € Cervelle d'agneau aux câpres, pommes vapeurs

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

26 € Suprême de volaille basse température, sauce crémée au Riesling & Pleurotes de

Verdun

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

9 € Crème brûlée au café

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

11 € Nage d'ananas, crème de coco, sorbet fromage blanc

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