CARTE HIVER 2026

Produits régionaux
proposés dans notre carte

LA FERME DE DOMANGEVILLE
Légumes bio : carotte, betterave rouge, céleri, poireau, mini-betterave

THIERRY LAURENT
A Gugney-aux-Aulx : pigeonneaux

LA FERME DES SATURNINS
A Méligny-le-Grand : foie gras

LE CHAMPIGNON LORRAIN
A Mars-la-Tour (54) : pholiotes & autres champignons

MAIS AUSSI :
Safran de Lorraine (Domgermain - 54)
Asperges blanches de Montigny-lès-Metz (57)
Micro-pousses de la ferme d'Aurel et Axel (Thionville - 57)

VOL 128
RESTAURANT D'AMBIANCES

57€

La formule
3 plats

MENU SAINT-VALENTIN

Du 6 au 22 février 2026

Amuse-bouche

Entrée

Rose de saumon Bömlo en gravelax à l'hibiscus, radis, gel bissap, vinaigrette à la vanille

Plat

Pavé de veau basse température, carottes rôties, ketchup acidulé verveine, jus de veau à la sauge

Dessert

Cœur dulcey, pécan et mangue confite, feuillantine, sablé cacao

Mignardise sucrée

FROMAGE

Pour les amoureux du fromage
Une assiette en 2 saveurs

6€

L'assiette

ACCORD METS-VINS

CHAMPAGNE CRISTIAN SENEZ
Carte blanche (12cL)

GASCOGNE VILLA CHAMBRE D'AMOUR
Domaine Lionel Osmin (12cL)

BORDEAUX GRAVE ROUGE N°1
Domaine Douthe (12 cL)

22€

La formule
3 verres

Menu Thématique

Prix indiqués TTC.
Service compris.

Méditerranée

23 JANV. - 26 FÉVRIER

Entrée

SOUPE AU PISTOU

Gressin huile d'olive, caramel de cumin, mousse féta & caviar basilic

Plat

PAVÉ D'ESPADON A LA PLANCHA

Polenta crémeuse au citron jaune, fenouil grillé, confiture d'olive & sauce velours à l'absinthe

Dessert

ECLAT MÉDITERRANÉEN

Namelaka citron & menthe, biscuit citron, sorbet menthe citron, orange sanguine & pistaches grillées

Menu complet 3 plats 39€

AEGAN FIZZ

Gin infusé maison au thym, romarin & olive,
jus de citron jaune, sirop de sucre, eau pétillante

LE COCKTAIL (12cL) 12€

AOP Clairette du Languedoc

ART DE VIVRE Blanc 2023

Gérard BERTRAND

AMPHORE 75cL 41€
VERRE 12cL 8€

Cuvée unique en son genre, entre tradition et modernité. Une élégante robe jaune paille ornée de reflets verts, des arômes de poire, pêche et prune, bouche tendre et fruitée avec une très grande richesse.

Carte des entrées

Prix indiqués TTC. Service compris.

OS A MOELLE DE BOEUF GRATINÉ EN GOUTTIÈRE — 11€

au beurre fumé maison, sauce chimichurri, baguette aux céréales toastée

BEEF MARROW BONE GRATIN with homemade smoked butter, chimichurri sauce, toasted multigrain baguette

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES — 17€

Huile & caviar de citron, gel cidre, salicorne, pomme granny

SCALLOP CARPACCIO - Lemon oil & caviar, cider gel, samphire, Granny Smith apple

FOIE GRAS DE CANARD MEUSIEN AUX AGRUMES — 20€

(Ferme des Saturnins) Gel genièvre, chutney citron confit, suprême de pamplemousse

MEUSIAN DUCK FOIE GRAS WITH CITRUS FRUIT - (Saturnins Farm) Juniper gel, candied lemon chutney, grapefruit supreme

BETTERAVE ROUGE FARCIE AU TABOULÉ LIBANAIS — 16€

(Ferme de Domangeville) Vinaigrette capucine, gressins, huile de betterave rouge fumée

RED BEETROOT STUFFED WITH LEBANESE TABBOULEH (Domangeville Farm) Nasturtium vinaigrette, breadsticks, smoked beetroot oil

THÉMATIQUE MÉDITERRANÉE : SOUPE AU PISTOU — 13€

Gressin huile d'olive, caramel de cumin, mousse féta & caviar basilic

PISTOU SOUP - Olive oil breadstick, cumin caramel, feta mousse & basil caviar

SUGGESTION DE LA SEMAINE — 10€

Le midi uniquement (du lundi au vendredi, hors fériés)

Suggestion of the week - lunch only (Monday to Friday, excluding public holidays)

Gluten	Oeuf	Poisson	Mollusque	Arachide	Soja	Céleri
Lait	Coques	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Crustacé

Carte des plats

Prix indiqués TTC. Service compris.

LA SELLE D'AGNEAU — 26€

Le filet basse température, la panoufle aux herbes, croustillant de pomme de terre, gel romarin, mini- légumes grillés

SADDLE OF LAMB - Slow-cooked fillet, herb-crusted panoufle, crispy potato, rosemary gel, grilled baby vegetables

FILET DE BOEUF FACON ROSSINI (SIGNATURE) — 35€

Escalope de foie gras poêlée, mille-feuille de pomme de terre, jus à la Bordelaise

ROSSINI-STYLE BEEF FILLET (SIGNATURE) - Pan-seared foie gras escalope, potato mille-feuille, Bordelaise sauce

LA VOLAILLE DE NEUFCHEF — 24€

Suprême poché en croûte d'ail noir, cuisse farcie épinard & champignons, sauce suprême & jus corsé

NEUFCHEF POULTRY - Poached supreme in a black garlic crust, leg stuffed with spinach and mushrooms, supreme sauce and rich jus

RAVIOLES AUTOUR DU CÉLERI — 22€

Ricotta, vieux comté, vin jaune, gel pomme raifort, céleri fermenté au citron, jus de céleri corsé

RAVIOLI WITH CELERY - Ricotta cheese, aged Comté cheese, apple and horseradish gel, fermented celery with lemon, rich celery juice

SAINT-JACQUES FRANÇAISES A LA PLANCHA — 28€

Coques, siphon iodé, poireaux, gel poire vanille

FRENCH SCALLOPS A LA PLANCHA - Clams, iodized foam, leeks, vanilla pear gel

PAVÉ DE DAURADE SEBASTE — 25€

Sauce matelote, purée & pickles d'échalote, fenouil, gel agrume, huile d'herbes

SEA BREAM STEAK STEADY - Matelote sauce, shallot purée & pickles, fennel, citrus gel, herb oil

THÉM.MÉDITERRANÉE : PAVÉ D'ESPADON A LA PLANCHA — 22€

Polenta crémeuse au citron jaune, fenouil grillé, confiture d'olive & sauce velours à l'absinthe

GRILLED SWORDFISH STEAK - Creamy polenta with lemon, grilled fennel, olive jam & absinthe velvet sauce

PLAT DU JOUR — 17€

Le midi uniquement (lundi au vendredi, hors fériés)

TODAY'S SPECIAL - lunch only (Monday to Friday, excluding public holidays)

PORTION DE FRITES FRAICHES — 3€

Carte des desserts

Prix indiqués TTC. Service compris.

LES 3 FROMAGES DE L'AFFINEUR (Hervé MONS - MOF) — 9€

Sélection du moment - chutney de fruit, fruits secs et graines variées

The three cheeses of the refiner, redcurrant chutney, dried fruits and various seeds

MILLEFEUILLE DE POMMES CARAMÉLISÉES — 12€

Financier noisettes, ganache au romarin, gel absinthe & pomme, sorbet pomme-romarin

CARAMELIZED APPLE MILLE-FEUILLE - Hazelnut financier, rosemary ganache, absinthe & apple gel, apple-rosemary sorbet

ROULEAU DE SÉSAME CROUSTILLANT — 12€

Crémeux citron, praliné sésame, sorbet miel-citron, citron bergamote

CRISPY SESAME ROLL - Creamy lemon, sesame praline, honey-lemon sorbet, bergamot lemon

COMME UN SNICKERS CHOCOLAT CACAHUÈTE — 12€

Crumble chocolat noir, mousse cacahuète, chouchou, crémeux & sauce caramel beurre salé

LIKE A CHOCOLATE PEANUT SNICKERS - Dark chocolate crumble, peanut mousse, chouchou, creamy & salted caramel sauce

THÉMATIQUE MÉDITERRANÉE : ÉCLAT MÉDITERRANÉEN — 10€

Namelaka citron & menthe, biscuit citron, sorbet menthe-citron, orange sanguine & pistaches grillées

MEDITERRANEAN SPARKLE - Lemon & mint namelaka, lemon biscuit, mint-lemon sorbet, blood orange & roasted pistachios

CAFÉ/THÉ GOURMAND — 10€

Café/thé & ses mignardises du moment

Coffee/tea & its mignardises of the moment

SUGGESTION DE LA SEMAINE — 8€

Le midi uniquement (du lundi au vendredi, hors fériés)

Suggestion of the week - lunch only (Monday to Friday, excluding public holidays)

MENU ENFANTS

Jusqu'à 12 ans / up to 12 years old

MOZZARELLA STICKS

Ketchup

Sticks of mozzarella & ketchup

TITI BURGER

avec ses frites et sa sauce ketchup

Burger with fries and ketchup sauce

MOELLEUX CHOCOLAT & GLACE VANILLE

Chocolate fondant with vanilla ice cream

FORMULE 2 PLATS	13€
FORMULE 3 PLATS	18€