

"EN DEBUT DE REPAS"

Les Cassolettes Gourmandes...

56 €

*Foie Gras de Canard "Beaumes de Venise" / Litchi / Poivre Eclaté / Pickles d'Oignons Rouges de Roscoff AOC
Langoustine Bretonne "Fumée" Mi-Cuite / Vinaigre de Jerez / Fleurette Forestière / Parmesan Reggiano
Homard Breton basse Température / Tartare d'Huîtres "Gillardeau" / Perles du Japon / Aneth*

Caviar de France "Ebène" ...

89 €

*Eau de Bouille-Abaisse Tremblotante
Effiloché de Crabe Royal / Vapeur d'Algues / Fleurette Yuzu*

Tronçons de Langoustine Mi- Cuite / Noisettes Torréfiées

59 €

*Bouillon Citronnelle
Cappelletis Ricotta / Basilic Thai*

Foie Gras de Canard Confit Porto Vintage

54 €

Finger Potiron / Céréales

Emotion

Caviar de France "Ebène" les 100 g

420 €

"POISSONS, COQUILLAGES & CRUSTACES"

Grosses Langoustines Bretonnes Snackées / Jus Pur Arabica 63 €
Risotto aux "2 Céleris" à la Coriandre / Emulsion Fumée / Cardamome Noire

Homard Bleu de Nos Côtes, Cuisiné comme "Un Bourguignon" 65 €
Calamarata / Queue de Bœuf

Noix de Saint-Jacques Snackées / Réduction Poulette 59 €
Millefeuille de Topinambour / Truffe / Noisettes Torréfiées au Beurre Salé

Bar en Croûte de Sel / Algues naturelles, pour 2 personnes 96 €
Cocotte de Légumes à la Truffe Fraîche
Sauce Vierge / Thym Laurier

"VIANDES, VOLAILLES & ABATS"

Dos de Chevreuil Poêlé / Sauce Grand Veneur / Gingembre 56 €
Courges d'Hiver Cuisinées

Pomme de Ris de Veau Français au Sautoir / Huile de Curry 58 €
Salsifis Rôtis sur la Peau / Fleur de Sel / Coriandre Fraîche
Topinambours du Jardin

Volaille de Bresse en " 3 Temps "... 47 €
Suprême au Court-Bouillon / Foie Gras de Canard / Shimeji Crus et Cuits
Sot-ly-Laisse en Risotto "Al Dente" Acquerello Truffé
Cuisse fondante Cuite 36 heures / Gnocchis farcis

Paleron de Bœuf Sélectionné Cuit au Sautoir Garniture « Bourguignon » 56 €
Bouchon Pommes de Terre Rôties Fleur de Sel

Toutes nos viandes sont d'origine française ou C.E

Présentation de Notre Chariot de Fromages Frais et Affinés
Maison "Philippe Olivier" Maître Fromage Affineur 20 €
(avec Porto en supplément)

LES DOUCEURS SUCRÉES

20 €

Tuile Croquante au Cacao

*Crèmeux Chocolat Blanc / Combarwa
Sorbet Cacao / Fleurette Chocolat Lacté*

Mangue Rôtie servie Tiède / Jus Caramélisé Rhum Zacapa

*Glace onctueuse Lait d'Amande
Nougatine / Noix de Pécan*

Pomme "Granny-Smith"

Dans Tous ses Etats ...

Fôret-Noire Contemporaine ... Version 2016

Chutney et Sorbet Griotte

Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas

Nos Glaces et Sorbets sont de fabrication Maison



M
GALLERY
MEMORABLE
HOTELS
BY ACCOR

La Citadelle - 5 avenue Ney 57000 METZ
Tél : 03 87 17 17 17 - Fax : 03 87 17 17 18 - reservation@citadelle-metz.com

Nous vous proposons nos différents Menus :

- *Menu "Emotion du Marché" - 51 €, hors boissons (3 plats)*
Servi au déjeuner du Mardi au Vendredi. Hors jours fériés

- *Menu Au Détour des Saisons - Saveur Terre & Mer - 84 €, hors boissons (4 plats)*
Servi du mardi au vendredi.

- *Menu "Collection " - 125 €, hors boissons*
Servi du mardi au vendredi et le samedi soir.