

promenade à la ferme

Menu en 3 étapes - 40€

entrée - poisson ou viande - dessert

Disponible les midis du mercredi au vendredi uniquement

Amuses bouches

-

Beurre salé

Beurre au poivre noir

Pain bio au levain naturel

1ère étape

Escargots de Moselle - choux rave - livèche **+6€**

Ou

Pomme de terre - morilles - ail nouveau - livèche

Ou

Oeuf Bio « parfait » - lentilles en déclinaison

2ème étape

Truite froide grillée à la flamme - chou fleur - moutarde

Ou

Boeuf mûré - betterave - cerises

Fromage:

Espuma de tomme de meuse - crumble de pain - truffe **+7€**

Ou

Assiette de fromages bio & meusien, confiture de saison **+10€**

3ème étape

Espuma yaourt fermier - clafoutis cerises - réduction de vin rouge

Ou

Bavarois au romarin - confit d'abricot - sorbet abricot - caramel

Accord mets & vins de nos vigneron **6€/verre**

Accord mets & vins d'autres contrées **9€/verre**



partie de campagne

Menu en 4 étapes - 52€

Entrée - poisson - viande - dessert

Amuses bouches

-

Beurre salé

Beurre au poivre noir

Pain bio au levain naturel

1ère étape

Escargots - choux rave - livèche **+6€**

Ou

Pomme de terre - morilles - ail nouveau - livèche

Ou

Oeuf Bio « parfait » - lentilles en déclinaison

2ème étape

Truite froide grillée à la flamme - choux fleur - moutarde

3ème étape

Boeuf maturé - betterave - cerises

Fromage :

Espuma de tomme de meuse - crumble de pain - truffe **+7€**

Ou

Assiette de fromages bio & meusien, confiture de saison **+10€**

4ème étape

Espuma yaourt fermier - clafoutis cerises - réduction de vin rouge

Ou

Bavarois au romarin - confit d'abricot - sorbet abricot - caramel

Accord mets & vins de nos vignerons **6€/verre**

Accord mets & vins d'autres contrées **9€/verre**



découverte du terroir

Disponible midi et soir

Menu en 6 étapes 82€

Amuses bouches

-

Beurre salé

Beurre au poivre noir

Pain bio au levain naturel

Escargots - choux rave - livèche

-

Sandre - choux fleur - moutarde

-

Pigeon - betterave - cerise

-

Tomme de Meuse - crumble de pain - truffe

-

Glace à la Mélisse

-

Mousse et glace à la Dragée de Verdun - sablé amande

Accord mets & vins de nos vigneronns : **6€/verre**

Accord mets & vins d'autres contrées : **9€/verre**

