



la mangeoire

GASTRONOMIE ENGAGÉE

Promenade à la ferme

Disponible du mercredi au vendredi
midi uniquement

Menu en 3 étapes - 40€
Entrée - poisson ou viande - dessert

Amuses bouches



Beurre salé
Beurre au poivre noir
Pain bio au levain naturel

1ère étape

Foie gras mi-cuit - gelée de chartreuse - déclinaison d'oignons +8€

ou

Tartelette à la courgette - moutarde en crème et en pickles

ou

Oeuf Bio « parfait » - lentilles en déclinaison

2ème étape

Truite basse température - aubergine brûlée - gnocchi à l'estragon

ou

Boeuf maturé - betterave - mûres

Fromage (en supplément)

Tomme - crumble de pain - truffe mésoentérique +7€

ou

Assiette de fromages bio et meusiens -
confiture de saison +10€

3ème étape

Ganache montée au chocolat blanc - framboises - thym

ou

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

Accord mets et vins de nos vignerons 6€/ verre
Accord mets et vins d'autres contrées 9€/ verre



la mangeoire

GASTRONOMIE ENGAGÉE

Partie de campagne

Disponible midi et soir

Menu en 4 étapes - 52€
Entrée - poisson - viande - dessert

Amuses bouches



Beurre salé
Beurre au poivre noir
Pain bio au levain naturel

1ère étape

Foie gras mi-cuit - gelée de chartreuse - déclinaison d'oignons +8€

ou

Tartelette à la courgette - moutarde en crème et en pickles

ou

Oeuf Bio « parfait » - lentilles en déclinaison

2ème étape

Truite basse température - aubergine brulée - gnocchi à l'estragon

3ème étape

Boeuf maturé - betterave - mûres

Fromage (en supplément)

Tomme - crumble de pain - truffe mésoentérique +7€

ou

Assiette de fromages bio et meusiens -
confiture de saison +10€

4ème étape

Ganache montée au chocolat blanc - framboises - thym

ou

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

Accord mets et vins de nos vigneronnes 6€/ verre
Accord mets et 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

1ère étape

Foie gras mi-cuit - gelée de chartreuse - déclinaison d'oignons

2ème étape

Omble chevalier - aubergine brûlée - gnocchi à l'estragon

3ème étape

Pigeon - betterave - mûres

4ème étape

Tomme - crumble de pain - truffe mésoentérique

5ème étape

Sorbet betterave et yaourt fermier

6ème étape

Mousse dragée de Verdun - glace biscuit amande

Accord mets et vins de nos vignerons 6€/ verre
Accord mets et vins d'autres contrées 9€/ verre