



# 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 - haricots verts - oeufs de truite

ou

Longe de porc basse température - carotte - mirabelle

### Fromage (en supplément)

Tomme - crumble de pain - truffe mésoentérique +7€

ou

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

### 3ème étape

Chocolat blanc - pêche - short bread

ou

Mirabelle - caramel - biscuit amande

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 froide grillée à la flamme - haricots verts - oeuf de truite

### 3ème étape

Longe de porc basse température - carotte - mirabelle

### Fromage (en supplément)

Tomme - crumble de pain - truffe mésoentérique +7€

ou

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

### 4ème étape

Chocolat blanc - pêche - short bread

ou

Mirabelle - glace au caramel - biscuit amande

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



# la mangeoire

GASTRONOMIE ENGAGÉE

## 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

Ombre chevalier - Haricots verts - oeufs de truite

### 3ème étape

Pigeon - carotte - mirabelle

### 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 vigneronns 6€/ verre  
Accord mets et vins d'autre contrées 9€/ verre