



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 poêlé - pleurotes - condiment quetsche +8€

ou

Royale d'oignons - pleurotes - menthe

ou

Oeuf Bio « parfait » - haricots coco - lard séché

2ème étape

Truite basse température - déclinaison de courgette

ou

Magret de canard - poireau - navets

Fromage (en supplément)

Tomme - crumble de pain - truffe mésoentérique +7€

ou

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

3ème étape

Chocolat noir - crumble aux fruits secs - glace persil

ou

Pomme - caramel - 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 poêlé - pleurotes - condiment quetsche +8€

ou

Royale d'oignons - pleurotes - menthe

ou

Oeuf Bio « parfait » - haricots verts - lard séché

2ème étape

Truite basse température - déclinaison de courgette

3ème étape

Magret de canard - poireau - navets

Fromage (en supplément)

Tomme - crumble de pain - truffe mésoentérique +7€

ou

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

4ème étape

Chocolat noir - crumble aux fruits secs - glace persil

ou

Pomme - caramel - amande

Accord mets et vins de nos vignerons 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 poêlé - pleurotes - condiment quetsche

2ème étape

Omble chevalier - déclinaison de courgette

3ème étape

Filet de boeuf - poireau - navets

4ème étape

Tomme - crumble de pain - truffe méésentérique

5ème étape

Glace abricot et chocolat blanc

6ème étape

Mousse dragée de Verdun - glace biscuit amande

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