



# 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 - haricots coco - persil - bouillon de canard +8€

ou

Oeuf Bio « parfait » - crémeux de navets - persil - pain frit

ou

Gnocchi - espuma de pomme de terre - oeuf de truite - aneth

### 2ème étape

Truite basse température - déclaison de celeri - crumble noisette

ou

Bavette de boeuf - courge butternut - sauce crème à la bière de  
meuse

### Fromage (en supplément)

Tomme - crumble de pain - truffe méésentérique +7€

ou

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

### 3ème étape

Ganache chocolat au lait - glace au romarin - caramel de poire

ou

Panacotta au miel - coing pochés - espuma au yaourt

Accord mets et vins de nos vignerons 6€/ verre  
Accord mets et vins d'autre 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 - haricots coco - persil - bouillon de canard +8€

ou

Oeuf Bio « parfait » - crémeux de navets - persil - pain frit

ou

Gnocchi - espuma de pomme de terre - oeuf de truite - aneth

### 2ème étape

Truite basse température - déclaison de celeri - crumble noisette

### 3ème étape

Bavette de boeuf - courge butternut - sauce crème à la bière  
de meuse

### Fromage (en supplément)

Tomme - crumble de pain - truffe méSENTÉRIQUE +7€

ou

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

### 4ème étape

Ganache chocolat au lait - glace au romarin - caramel de poire  
ou

Panacotta au miel - coing pochés - espuma au yaourt

Accord mets et vins de nos vignerons 6€/ verre

Accord mets et vins d'autre 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 - haricots coco - persil - bouillon de canard

2ème étape

Sandre - déclaison de celeri - crumble noisette

3ème étape

Ris de veau- courge butternut - sauce crème à la bière de meuse

4ème étape

Tomme - crumble de pain - truffe méésentérique

5ème étape

Glace de saison

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