

- MENU DU 19 SEPTEMBRE AU 30 OCTOBRE -

MENUS DE SAISON

Nous travaillons avec des produits de saison issus de notre potager. Ici, nous suivons le rythme des saisons. C'est pour cette raison que notre carte change régulièrement.

MENU VEGETAL

38€

- ENTRÉE :** Cannelloni de butternuts, mousse de fromage frais et ses amandes, coulis d'épinard
- PLAT :** Mini choux-rouge confit aux pommes, variation de courges, composition végétale
- DESSERT :** Terreau de cacao, poire et crème diplomate à la vanille

NOTRE PROJET

La Ferme de Froidmont Insertion asbl est un Centre d'Insertion Socioprofessionnelle.

Nous formons des adultes, futurs commis de cuisine, de salle et ouvrier-maraîcher.

Nous travaillons en bio et en circuit hyper-court.

Du potager à l'assiette, nos légumes sont cuisinés à la Table de Froidmont.

Soyez utiles, régalez-vous

En venant ici, vous contribuez au projet professionnel de nos stagiaires en formation.

A LA CARTE

ENTRÉES

Cannelloni de butternuts, mousse de fromage frais et ses amandes, coulis d'épinard	10€
Cabillaud salé et fumé par nos soins, déclinaison de nos betteraves au comté 12 mois	14€
Œufs en cuisson lente, lentilles crémeuses et potimarrons, jus de viande corsé	12€

PLATS

Mini choux-rouge confit aux pommes, variation de courges, composition végétale	24€
Le porc belge en filet rôti au poivre de Sichuan et en croquettes d'effilochés, jus corsé à l'abricot, sa pêche et ses rattes rissolées ...	26€
Poisson du jour rôti au beurre de curry, coulis de choux fleur, poireaux finis à la flamme, mousseline de nos pommes de terre	22€

*Pour les groupes qui louent nos salles, il y a aussi le plat du jour
à l'initiative des chefs (18 €)*

DESSERTS ET FROMAGES

L'assiette de fromages affinés par Maître Corbeau	10€
Terreau de cacao, poire et crème diplomate a la vanille	8€
Tarte tatin pomme-rubarbe et biscuits Arlette	8€
Crème brulée à la vanille et glace au pain d'épices	8€
Café gourmand	15€

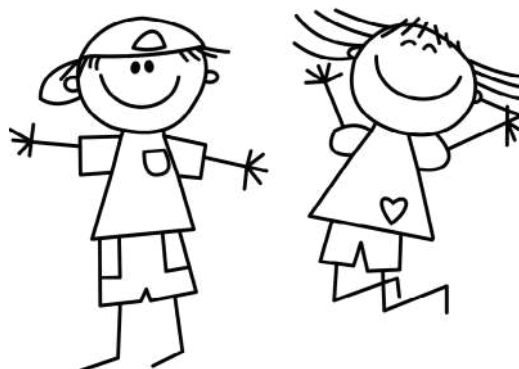


- La Table de Froidmont -
Une cuisine biogourmande & inspirée de nos potagers



MENU ENFANTS (JUSQUE 12 ANS)

ENTRÉE	Croquette de fromage, citron et persil (<i>allergènes : lactose, gluten</i>)3€
PLAT	Le Burger Veggie (<i>allergène : gluten</i>)12€
DESSERT	Glace maison vanille, vraie chantilly et sauce au chocolat (<i>allergène : lactose</i>)5€



CRÉER DE L'EMPLOI



PRÉSERVER NOTRE
ENVIRONNEMENT NATUREL



DÉVELOPPER LA MIXITÉ
SOCIALE

