



ME NU

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

DEPUIS 2010

NO US

UN PROJET QUI GRANDIT L'HOMME

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

Nous formons des adultes demandeurs d'emploi
aux métiers de la restauration et du
maraîchage biologique par le travail et
le compagnonnage.

LOCAL, ETHIQUE & DURABLE

Une cuisine gourmande, saine, et respectueuse de l'environnement

Notre restaurant valorise les produits issus de notre potager biologique. Le reste de nos ingrédients est choisi minutieusement pour répondre à nos valeurs, en privilégiant le local, le durable, et en respectant les producteurs locaux grâce à des prix équitables.

Notre carte vous propose des plats préparés maison avec des ingrédients frais et de saison.

Nous nous investissons activement dans la réduction des déchets et de nos émissions de CO₂, le recyclage et l'efficacité énergétique de nos installations.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

DEPUIS 2010

MARIAGE - CÉRÉMONIE - FÊTE D'ENTREPRISE - SÉMINAIRE

Privatisez la ferme pour votre évènement.

Nos espaces – jardin, terrasses, restaurant, salles et chambres d'hôte – peuvent être loués dans le cadre de vos évènements privés ou professionnels.

DE 10H A 16H

Venez bruncher le dimanche

Buffet sucré-salé, varié & à volonté.

ANIMATIONS
pour enfants 0-12 ans inclus
par Le P'tit Monde de Coco

TARIFS

33 € (12 ans et plus)
20 € (4-11 ans)
gratuit jusqu'à 3 ans

DE 14H A 18H

Rendez-vous le mercredi* à notre marché local !

Vous y trouverez

- des fruits et légumes fraîchement cueillis le matin même dans notre potager pédagogique en agriculture bio.
- des produits de Froidmont tels que du pain artisanal, des biscuits, des tapenades et gourmandises
- une variété de produits régionaux, y compris des produits laitiers, des boissons et des œufs.

*ou les lundis, mardis, jeudis et vendredis sur notre champ (9h à 12h ou 13h30 à 16h) en vente directe, en face du numéro 147 de la rue du Monastère à Rixensart.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

DEPUIS 2010

ZERO DÉCHET

ME NU

DU 29 JANVIER 2025
AU 28 FÉVRIER 2025

	midi	soir
Entrée - plat ou plat - dessert	28€	38€
Entrée - plat -dessert	35€	48€
Plat du jour	16€	-

ENTRÉES

Carottes en différentes textures, magret de canard fumé et tuile croquante.

Blanc de poireau confit au poivre sauvage, crème aigre et oignon nouveau, cappuccino de vert de poireau.

Ceviche de Dorade, chutney de piment doux, gel de citron Bergamote.

PLATS

Filet de Pigeon rôti, cuisse en cromesquis, choux vert braisé au lard de colonata et jus réduit.

Calamars grillés, émulsion de crustacé et fenouil confit à l'anis étoilé.

Risotto, pecorino au poivre, trévisé et réduction balsamique.

DESSERTS

Poire et vanille, crème glacée au miel et sablé nantais, sauce Chouchen.

Financier à la pistache, crème brûlée, tuile caramel à l'hibiscus et sirop de groseille.

Ganache au chocolat Dulce à la fleur de sel, gel de cacao et glace chocolat.

Assiettes de fromages à partager ou pas, affinés par Maître Corbeau
Hors menu - 10€/assiette

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

DEPUIS 2010



Merci de faire
partie de notre aventure.

Nous serons heureux
de lire votre avis.

