



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 événement.

Nos espaces – jardin, terrasses, restaurant, salles et chambres d'hôte – peuvent être loués dans le cadre de vos événements 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 4 DÉCEMBRE 2024
AU 31 JANVIER 2025

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

ENTRÉES

Saint-Jacques au beurre blanc à la tartufatta, chicon confit et spéculoos

Céleri rave rôti, anguille fumée, crème de raifort et oignons rouge en aigre-doux

Déclinaison autour de la courge, émulsion de potimarron, carpaccio de courge de Nice, ricotta et noix, tartare de courge et crumble salé

PLATS

Jack be little farci au petit épeautre et herbes fraîches, pickles de mini girolles

Lieu jaune rôti, tatin d'échalote, capuccino de corne de gatte, embeurrée de chou vert

Saltimbocca de faisan au trompette de la mort, purée de châtaigne, chou de bruxelles et chiconette caramélisées

DESSERTS

Baba au rhum au sirop d'orange et bergamote

Nougat glacé à la pistache et zeste d'agrumes, coulis de fruits rouges

Variation de chocolat, en cappuccino, en glace au chocolat et miel, en profiterole et en finger croustillant.

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.

