

## Farandole des saveurs

### Hameau des Sens

Automne | Hiver

#### LES SALÉS À PARTAGER

##### BEURRE BIO

Beurre Bio Fermier

##### LEGUMES PICKLES

De la Ferme du Geroldseck

##### FOIE GRAS, COING, FLEUR DE SEL À LA CANNELLE

Foie Gras, Gelée au Coing, Raviole de Chou Rave

##### SAUMON FUMÉ, BLETTE, CITRON, CRUMBLE AU PARMESAN

Saumon Fumé Artisanalement au Bois d'Hêtre, Crème au Citron Bio,  
Minis Câpres, Navet Boule d'Or  
Condiment au Wasabi

##### HOUMOUS AU CITRON CONFIT, CAROTTES, RAZ EL-HANOUT

Houmous au Citron Confit, Carottes Croquantes au Raz El-hanout en  
Pickles, Graines de Cumin, Jeunes Pousses

##### POULET FERMIER FARCI AUX MARRONS

Risotto d'Orge Perlé Bio à la Butternut et aux Champignons  
Jus Brun Réduit à l'Amer Michel de chez Hagmeyer

##### MOUSSELINE DE LEGUMES

Crème Fermière au Romarin

#### LES SUCRÉS À DÉGUSTER

##### CREMEUX AU MIEL, CLEMENTINE, AMANDES

Crèmeux au Miel du Limon, Confiture de Clémentine, Ganache au  
Chocolat Blanc, Amandes Eclatés, Biscuit Canistrelli

##### ENTREMET CAMELIA, POIRE, PAIN D'ÉPICES

Entremet au Chocolat Valhronna Caramélia, Cœur à la Chutney de  
Poire, Biscuit Pain d'Épices, Spéculos et Ganache au Chocolat Blanc

88. € pour 2 personnes

# Menu Gourmand

## Hameau des Sens

Automne | Hiver

BEURRE BIO  
Beurre Bio Fermier

°°°

VELOUTÉ DE LÉGUMES BIO LOCAUX DE SAISON  
A Déguster froid ou chaud

°°°

POULET FERMIER FARCI AUX MARRONS

Risotto d'Orge Perlé Bio à la Butternut et aux Champignons  
Jus Brun Réduit à l'Amer Michèle de chez Hagmeyer

ou

LIEU NOIR, PANAIS, SAUCE HOMARD, POMMES

Lieu Noir Poché, Panais Braisés, Mousseline de Panais, Sauce Homard  
Pommes Confites

ou

ENDIVE CONFITE A L'ORANGE, PANAIS, SAUCE SOJA

Endive Confite à l'Orange, Mousseline de Panais, Crosnes Poêlés  
Segments d'Orange Brûlés, Sauce Soja Réduite

°°°

CREMEUX AU MIEL, CLEMENTINE, AMANDES

Crèmeux au Miel du Limon, Confiture de Clémentine, Ganache au  
Chocolat Blanc, Amandes Eclatés, Biscuit Canistrelli

24. € par personne