

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

29. € par personne