



LE HAMEAU DES SENS

CHALET CHIC & BAINS NORDIQUES - TROIS MAISONS

Les Menus

MENU ÉVASION GOURMANDE

Printemps | Été

ENTREE

Crèmeux de courgette, citron & ricotta

PLAT

Supreme de poulet sauce aux cèpes.

Accompagné d'un risotto d'épeautre aux asperges et fèves et mousseline de légumes

OU

Dos de truite grillée aux agrumes.

Accompagné d'un risotto d'épeautre aux asperges et fèves et mousseline de légumes

OU

Cèleri rave en texture.

Accompagné d'un risotto d'épeautre aux asperges et fèves et mousseline de légumes

DESSERT

« Dôme framboise »

Mousse légère à la framboise, cœur confit de framboises, biscuit aux amandes et noix de coco, glaçage rouge et éclats de fraises.

29€ par personne

Les Allergènes :

Entrée : Crèmeux de Courgette : **Fruits à coque | Lait**

Plat : Supreme Poulet : **Lait | Sulfites | Gluten** Dos de Truite : **Poisson | Lait | Sulfites | Gluten**

Cèleri rave : **Cèleri | Lait | Sulfites | Gluten**

Dessert : Dôme Framboise : **Fruits à coque | Gluten | Lait | Œufs**



LE HAMEAU DES SENS

CHALET CHIC & BAINS NORDIQUES - TROIS MAISONS

Les Menus

MENU ACCORDS PARFAITS

Printemps | Été

MISE EN BOUCHE

Rillettes de Truite aux agrumes

ENTREE

Foie gras de canard avec texture sur le fruit.

OU

Saumon fumé, fromage frais aux citrons, pickles de saison.

OU

Crèmeux de petits pois parfumé à la menthe et verveine

PLAT

Suprême de poulet sauce aux cèpes.

Accompagné d'un risotto d'épeautre aux asperges et fèves et mousseline de légumes

OU

Dos de truite grillée aux agrumes.

Accompagné d'un risotto d'épeautre aux asperges et fèves et mousseline de légumes

OU

Cèleri rave en texture.

Accompagné d'un risotto d'épeautre aux asperges et fèves et mousseline de légumes

DESSERT

« Dôme framboise »

Mousse légère à la framboise, cœur confit de framboises, biscuit aux amandes et noix de coco, glaçage rouge et éclats de fraises.

OU

« Entremet chocolat gourmand »

Ganache au chocolat, mousse légère au chocolat, cœur de meringue croustillante et copeaux de chocolat.

44€ par personne

Les Allergènes :

Mise en bouche : Rillettes de truite: **Poisson | Lait**

Entrée : Saumon Fumé : **Poisson | Lait** Crèmeux de petits pois : **Lait**

Plat : Suprême Poulet : **Lait | Sulfites | Gluten** Dos de Truite : **Poisson | Lait | Sulfites | Gluten**

Cèleri rave : **Céleri | Lait | Sulfites | Gluten**

Dessert : Dôme Framboise : **Fruits à coque | Gluten | Lait | Œufs** Entremet Chocolat : **Œufs | Gluten | Lait | Soja**