



LE HAMEAU DES SENS  
CHALET CHIC & BAINS NORDIQUES - TROIS MAISONS

## Menu

### MENU ÉVASION GOURMANDE (Gourmet Escape Menu)

Spring | Summer

#### STARTER

Creamy zucchini, lemon & ricotta

#### MAIN COURSE

Chicken supreme with porcini mushroom sauce

Served with spelt risotto with asparagus and broad beans, and a vegetable mousseline

OR

Grilled trout fillet with citrus

Served with spelt risotto with asparagus and broad beans, and a vegetable mousseline

OR

Celeriac in textures

Served with spelt risotto with asparagus and broad beans, and a vegetable mousseline

#### DESSERT

“Raspberry Dome”

Light raspberry mousse with a raspberry confit centre, almond and coconut biscuit, red glaze and strawberry pieces.

**29€ per person**

**Allergens :**

**Starter :** Zucchini cream : **Nuts | Milk**

**Main Course :** Chicken supreme : **Gluten | Milk | Sulphites** Trout fillet : **Fish | Milk | Sulphites | Gluten**

Celeriac : **Gluten | Milk | Sulphites | Celery**

**Dessert :** Raspberry Dome: **Nuts | Milk | Eggs | Gluten**



LE HAMEAU DES SENS  
CHALET CHIC & BAINS NORDIQUES - TROIS MAISONS

## Les Menus

### MENU ACCORDS PARFAITS (Perfect Parirings Menu)

Spring | Summer

#### AMUSE-BOUCHE

Trout rillettes with citrus

#### STARTER

Duck foie gras with a fruity texture.

OR

Smoked salmon, fresh cheese with lemon, seasonal pickles.

OR

Creamy pea soup scented with mint and verbena.

#### MAIN COURSE

Chicken supreme with porcini mushroom sauce  
Served with spelt risotto with asparagus and broad beans, and a vegetable mousseline

OR

Grilled trout fillet with citrus  
Served with spelt risotto with asparagus and broad beans, and a vegetable mousseline

OR

Celeriac in textures  
Served with spelt risotto with asparagus and broad beans, and a vegetable mousseline

#### DESSERT

“Raspberry Dome”  
Light raspberry mousse with a raspberry confit centre, almond and coconut biscuit, red glaze and strawberry pieces.

OR

“Gourmet Chocolate Entremet”  
Chocolate ganache, light chocolate mousse, a crunchy meringue centre and chocolate shavings.

**44€ per person**

#### **Allergens :**

**Amuse-bouche :** trout Rillettes : **Fish | Milk**

**Starter :** Smoke Salmon : **Fish | Milk** Pea cream : **Milk**

**Main Course :** Chicken supreme : **Gluten | Milk | Sulphites** Trout fillet : **Fish | Milk | Sulphites | Gluten**  
Celeriac : **Gluten | Milk | Sulphites | Celery**

**Dessert :** Raspberry Dome : **Nuts | Milk | Eggs | Gluten** Chocolate Entremet : **Nuts | Eggs | Milk | Soy**



LE HAMEAU DES SENS  
CHALET CHIC & BAINS NORDIQUES - TROIS MAISONS

## Die Menüs

### MENÜ ÉVASION GOURMANDE (MENÜ GOURMET-ESCAPE)

Frühling | Sommer

#### VORSPEISE

Cremige Zucchini mit Zitrone & Ricotta

#### HAUPTGERICHT

Hähnchenbrust mit Steinpilzsauce

Serviert mit Dinkelrisotto mit Spargel und dicken Bohnen sowie einer Gemüseousseline

#### **ODER**

Gegrilltes Forellenfilet mit Zitrusfrüchten

Serviert mit Dinkelrisotto mit Spargel und dicken Bohnen sowie einer Gemüseousseline

#### **ODER**

Knollensellerie in verschiedenen Texturen

Serviert mit Dinkelrisotto mit Spargel und dicken Bohnen sowie einer Gemüseousseline

#### DESSERT

„Himbeer-Dôme“

Leichte Himbeermousse mit einem Kern aus Himbeerkonfit, Mandel-Kokos-Biskuit, roter Glasur und Erdbeerstückchen.

**29€ pro Person**

#### **Allergene :**

**Vorspeise :** Cremige Zucchini : **Schalenfrüchte | Milch**

**Hauptgericht :** Hähnchen-Suprême : **Gluten | Sulfite | Milch** Forellenfilet : **Fisch | Gluten | Milch | Sulfite**

Knollensellerie : **Sellerie | Gluten | Milch | Sulfite**

**Dessert :** Himbeer-Dom : **Schalenfrüchte | Gluten | Milch | Eier**



LE HAMEAU DES SENS

CHALET CHIC & BAINS NORDIQUES - TROIS MAISONS

## Die Menüs

### MENÜ ACCORDS PARFAITS (MENÜ PERFEKTE PAARUNGEN)

Frühling | Sommer

#### AMUSE-BOUCHE

Forellenrillette mit Zitrusfrüchten

#### VORSPEISE

Entenfoie gras mit fruchtiger Textur.

#### ODER

Geräucherter Lachs, Frischkäse mit Zitrone, saisonale Pickles.

#### ODER

Erbsencremesuppe mit Minze und Eisenkraut aromatisiert.

#### HAUPTGERICHT

Hähnchenbrust mit Steinpilzsauce

Serviert mit Dinkelrisotto mit Spargel und dicken Bohnen sowie einer Gemüseousseline

#### ODER

Gegrilltes Forellenfilet mit Zitrusfrüchten

Serviert mit Dinkelrisotto mit Spargel und dicken Bohnen sowie einer Gemüseousseline

#### ODER

Knollensellerie in verschiedenen Texturen

Serviert mit Dinkelrisotto mit Spargel und dicken Bohnen sowie einer Gemüseousseline

#### DESSERT

„Himbeer-Dôme“

Leichte Himbeermousse mit einem Kern aus Himbeerkonfit, Mandel-Kokos-Biskuit, roter Glasur und Erdbeerstückchen.

#### ODER

„Schokoladen-Entremet Gourmand“

Schokoladenganache, leichte Schokoladenmousse, ein Kern aus knuspriger Meringue und Schokoladenspäne.

**44€ pro Person**

#### Allergene :

**Amuse-bouche :** Forellen-Rillette : **Fisch | Milch**

**Vorspeise :** Geräucherter : **Fisch | Milch** Erbsencreme : **Milch**

**Hauptgericht :** Hähnchen-Suprême : **Gluten | Sulfite | Milch** Forellenfilet : **Fisch | Gluten | Milch | Sulfite**

Knollensellerie : **Sellerie | Gluten | Milch | Sulfite**

**Dessert :** Himbeer-Dom : **Schalenfrüchte | Gluten | Milch | Eier** Schokoladen-Entremet : **Eier | Gluten | Milch | Soja**



LE HAMEAU DES SENS  
CHALETS CHICS & BAINS NORDIQUES - TROIS MAISONS

## De Menu's

### MENU ÉVASION GOURMANDE (MENU GOURMANDE-UITTOCHT)

Lente | Zomer

#### VOORGERECHT

Romige courgette met citroen & ricotta

#### HOOFDGERECHT

Kipfilet met eekhoortjesbroodsaus

Geserveerd met spelt-risotto met asperges en tuinbonen en een groentemousseline

OF

Gegrilde forelfilet met citrus

Geserveerd met spelt-risotto met asperges en tuinbonen en een groentemousseline

OF

Knolselderij in verschillende texturen

Geserveerd met spelt-risotto met asperges en tuinbonen en een groentemousseline

#### DESSERT

“Frambozendôme”

Lichte frambozenmousse met een kern van frambozenconfijt, amandel- en kokosbiscuit, rode glazuur en stukjes aardbei.

**29€ per persoon**

#### Allergenen :

**Voorgerecht :** Romige courgette : **Noten | Melk**

**Hoofdgerecht :** Kipsuprême : **Gluten | Sulfieten | Melk** Forelfilet : **Vis | Gluten | Melk | Sulfieten**

Knolselderij : **Selderij | Gluten | Melk | Sulfieten**

**Dessert :** Frambozendôme : **Noten | Gluten | Melk | Eieren**



LE HAMEAU DES SENS  
CHALET CHICS & BAINS NORDIQUES - TROIS MAISONS

## De Menu's

### MENU ACCORDS PARFAITS (MENU PERFECTE COMBINATIES)

Lente | Zomer

#### AMUSE-BOUCHE

Forelrillette met citrus

#### VOORGERECHT

Eendenfoie gras met een fruitige textuur.

OF

Gerookte zalm, verse kaas met citroen, seizoenspickles.

OF

Romige erwtensoep geparfumeerd met munt en verbena.

#### HOOFDGERECHT

Kipfilet met eekhoortjesbroodsaus

Geserveerd met spelt-risotto met asperges en tuinbonen en een groentemousseline

OF

Gegrilde forelfilet met citrus

Geserveerd met spelt-risotto met asperges en tuinbonen en een groentemousseline

OF

Knolselderij in verschillende texturen

Geserveerd met spelt-risotto met asperges en tuinbonen en een groentemousseline

#### DESSERT

“Frambozendôme”

Lichte frambozenmousse met een kern van frambozenconfijt, amandel- en kokosbiscuit, rode glazuur en stukjes aardbei.

OF

“Chocolade-entremet gourmand”

Chocoladeganache, lichte chocolademousse, een kern van knapperige meringue en chocoladekrullen.

**44€ per persoon**

#### Allergenen :

**Amuse-bouche :** Forelrillette : **Vis | Melk**

**Voorgerecht :** Gerookte zalm : **Vis | Melk**    Erwtencrème : **Melk**

**Hoofdgerecht :** Kipsuprême : **Gluten | Sulfieten | Melk**    Forelfilet : **Vis | Gluten | Melk | Sulfieten**

Knolselderij : **Selderij | Gluten | Melk | Sulfieten**

**Dessert :** Frambozendôme : **Noten | Gluten | Melk | Eieren**    Chocolade-entremet : **Soja | Gluten | Melk | Eieren**