

Cocktail Dinatoire d'Automne – Hiver

HAMEAU DES SENS

Octobre – Novembre – Décembre – Janvier – Février - Mars

35€

LES SALÉS À PARTAGER

LEGUMES PICKELS

De la Ferme du Gerlodseck

BEURRE BIO FERMIER

Beurre Bio Fermier au Sarrazin Grillé, Cannelle et Fleur de Sel

FOIE GRAS DE CANARD ARTISANAL

Chutney de Quetsches, Condiment à la Framboise, Ravioles de Betterave Chiggia

SAUMON FUMÉ, CRÈME AU CITRON, COURGE, FEUILLES DE CÂPRIER

Crème de Citron Jaune, Courge Croquante, Feuilles de Câprier

HOUMOUS AUX CHAMPIGNONS, POIS CHICHES GRILLÉS

YAOURT AU SUMAC, CHAMPIGNONS BRAISÉS

Graines de Moutarde en Pickles

POULET FERMIER FARCI À LA SAUGE

Jus Brun Crémeux à l'Orange, Éclats de Marrons, Risotto Crémeux aux Légumes d'Hiver

MOUSSELINE LEGUMES DE SAISON

Crème Fermière à l'Huile de Romarin

LES SUCRÉS À DÉGUSTER

CRÈMEUX PRALINÉ, GANACHE AUX ÉPICES, DATTES

Chocolat Bio et Praliné

MIEL, CHOCOLAT BLANC, POMME, VANILLE

Crèmeux au Miel, Compote de Pommes Caramélisées, Biscuit Feuillantine

Ganache au Chocolat Blanc et à la Vanille

Menu d'Automne – Hiver HAMEAU DES SENS

Octobre – Novembre – Décembre – Janvier – Février – Mars

29€

VELOUTÉ DE LÉGUMES BIO LOCAUX DE SAISON

À déguster chaud ou froid

ooo

POULET FERMIER FARCI À LA SAUGE

Jus Brun Crémeux à l'Orange, Éclats de Marrons, Risotto Crémeux aux Légumes d'Hiver

Ou

TRUITE, BEURRE DE SAFRAN, PATATES DOUCES

Filet de Truite Poché, Crème de Panais, Condiment de Patates Douces, Carottes Confites

Ou

BUTTERNUT BRAISÉ, MOUSSELINE DE PANAIS AU CITRON

Sauce au Miel, Graines de Courge, Crumble Noisette

ooo

MIEL, CHOCOLAT BLANC, POMME, VANILLE

Crémeux au Miel, Compote de Pommes Caramélisées, Biscuit Feuillantine

Ganache au Chocolat Blanc et à la Vanille