

# **Farandole des Saveurs**

Mi-Octobre, Novembre, Décembre, Janvier, Février, Mi-Mars

## **LES SALÉS À PARTAGER**

### **BEURRE BIO FERMIER**

Beurre Bio Fermier

### **FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ AUX EPICES**

Condiment Praliné Citron, Marmelade à l'Orange et à la Cannelle

Raviole de Chou-Rave

### **SAUMON FUMÉ ARTISANAL AU SEL DE CITRON ET ROMARIN**

Crème Citron à l'Huile de Persil

Ravioles Végétales de Courge et Condiment à la Courge

### **HOUMOUS ROSE, CRÈME À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE**

Compôtée de Butternut Braisée, Rondelles de Carottes en Pickles

Graines de Moutarde Pickles

### **POULET FARCI, RISOTTO D'ORGE PERLÉ**

Risotto d'Orge Perlé de la Ferme du Bel Air aux Légumes d'Hiver

Jus Brun de Veau au Ketchup de Tomates Bio, Carottes Confites au Colza

### **MOUSSELINE LEGUMES DE SAISON**

Crème Fermière à l'Huile de Romarin

## **LES SUCRÉS À DÉGUSTER**

### **CREME PRALINE NOISETTE, CHEESE-CAKE, GELEE AUX QUETSCHES**

Crème Montée Praliné Noisette, Appareil à Cheese-Cake, Gelée aux Quetsches

Financier au Beurre Noisette

### **ENTREMETS CHOCOLAT, PASSION, MANGUE, FEUILLANTINE**

Ganache au Chocolat Noir Amer Valrhona, Biscuit Feuillantine au Chocolat

Cœur Mangue Passion