

# Cocktail Dinatoire 24

## Hameau des Sens

Printemps | Été

### LES SALÉS À PARTAGER

#### BEURRE BIO

Beurre Bio Fermier

#### LEGUMES PICKLES

De la Ferme du Geroldseck

#### FOIE GRAS, BETTERAVE, FRAMBOISE, FROMAGE FRAIS

Ravioles de Betterave au Fromage Frais

Condiment à la Betterave Jaune et aux Câpres

#### SAUMON FUMÉ, BLETTE, CITRON, CRUMBLE AU PARMESAN

Saumon Fumé au Sel de Citron et au Romarin, Crème à la Blette et au

Citron, Condiment Blette et Citron en Pickles, Pousses

Crumble au Parmesan

#### POIREAU POCHÉ, SAFRAN, CEBETTE

Poireau Poché à l'Huile d'Olive, Crème au Colza et au Safran

Cébette Sautée et Pignons de Pin

#### POULET FERMIER FARCI À L'AIL DES OURS

Jus Brun Réduit au Thym et au Romarin, Mousseline de Céleri

Pesto d'Épinards et Amandes, Carottes Confites

#### MOUSSELINE DE LEGUMES

Crème Fermière au Romarin

### LES SUCRÉS À DÉGUSTER

#### ENTREMET AU CHOCOLAT, PASSION, DULCEY, GRUÉES

Entremet au chocolat noir Valhronna, Gruées de Cacao

Ganache au Dulchey, Compôtée Ananas Passion

#### PAIN PERDU, CANNELLE, FRAISE, CRÈME VANILLE

Pain Perdu Caramélisée à la Cannelle et au Sucre de Canne Bio

Compôtée de Fraises, Crème Montée à la Vanille

# Menu 24

## Hameau des Sens

Printemps | Été

BEURRE BIO  
Beurre Bio Fermier

ooo

VELOUTÉ DE LÉGUMES BIO LOCAUX DE SAISON  
A Déguster froid ou chaud

ooo

POULET FERMIER FARCI À L'AIL DES OURS  
Jus Brun Réduit au Thym et au Romarin, Mousseline de Céleri  
Pesto d'Épinards et Amandes, Carottes Confites

ou

TRUITE, CHOU-FLEUR, HUILE D'OLIVE  
Fumet de Poisson, Pomme de Terre Tournée, Huile d'Olive Bio  
Chou-fleur Braisés Sauté au Citron et Mousseline de Chou-Fleur

ou

CHOU-FLEUR BRAISÉ, SAUCE VÉGÉTALE À LA TRUFFE  
Condiment à la Reine Claude, Pomme de Terre Tournée  
Huile d'Olive Bio, Sauce Végétale au lait d'Amande et à la Truffe  
Chou-fleur Braisé Sauté au Citron et Mousseline de Chou-Fleur

ooo

PAIN PERDU, CANNELLE, FRAISE, CRÈME VANILLE  
Pain Perdu Caramélisée à la Cannelle et au Sucre de Canne Bio  
Compôtée de Fraises, Crème Montée à la Vanille