

Farandole des saveurs

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

88€/2 personnes

Menu Gourmand Hameau des Sens

Printemps | Été

BEURRE BIO
Beurre Bio Fermier

°°°

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

°°°

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

°°°

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

24€/personne