



*Le Moulin  
d'Hauteville*  
HÔTEL - RESTAURANT



## *Carte et menus*

Notre cuisine est composée essentiellement de produits frais et locaux dans le but de vous assurer une qualité tout au long de l'année.

En fonction de la saisonnalité et de l'arrivage de nos produits, nous serons en mesure de vous proposer quelques suggestions, tarifées en supplément du menu.

*M&E*

## Nos Formules de menu :

*Formule 2 plats : Entrée + Plat Ou Plat + Dessert = 34€*

*Formule 3 plats : Entrée + Plat + Fromage*

*Ou*

*Entrée + Plat + Dessert = 42€*

*Formule 4 plats : Entrée + Plat + Fromage + Dessert = 48€*

## Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 14€

*Steak haché et frites fraîches*

*Glace aux Smarties*

## Nos Burgers

*Croque truffé (jambon fumé et truffe d'été) 17€*

*Cheeseburger classique (steak haché, cheddar, salade, tomate, oignon) 17€*

*Veggie Burger (galette de légumes, cheddar, fromage blanc, ciboulette, pickles) 17€*

*Hamburger Franc Comtois (steak haché, cheddar, salade, tomate, oignon, morbier) 19€*

*En vous souhaitant une bonne dégustation.*



## Menu :

### *Entrées*

- Carpaccio de tomates tricolores, burrata crémeuse et son pesto
- Véritable jambon persillé maison, chantilly de moutarde à l'ancienne
- L'œuf Meurette avec sa garniture bourguignonne

### *Plats*

- Filet de sandre aux écrevisses, sauce beurre blanc
- Aigronnée de porc au thym et au citron, pommes de terre grenaille
- Suprême de volaille jaune à l'époisses, écrasé de pommes de terre et légumes de saison

### *Fromages*

- Faisselle de fromage blanc (coulis de fruits rouges, sucre, crème, fines herbes)
- Assiette de 3 fromages, pain aux fruits

### *Desserts maison*

- Crème brûlée
- Moelleux chocolat, glace vanille et chantilly aux noisettes
- Parlova aux fruits rouges

Merci de bien vouloir commander vos desserts en début de repas.

*En vous souhaitant une bonne dégustation.*

## À la carte

### Entrées

Escargots en persillade dans leur caquelon (6 ou 12)	9€ ou 16€
Véritable jambon persillé maison, chantilly de moutarde à l'ancienne	12€
L'œuf Meurette avec sa garniture bourguignonne	12€
Tataki de thon snacké au saté (gingembre, wasabi, perles citronnées, algues wakamé)	15€
Tartare de saumon façon Hauterive (algues wakamé, perles citronnées)	16€
Carpaccio de tomates tricolores, burrata crémeuse et son pesto	17€
Salade de magret de canard (cubes de pain d'épices oignons fuits, cubes de comté)	17€
Tataki de thon et tartare de saumon en duo	18€

### Poissons

Friture de rivière de Saône, frites	18€
Cuisses de grenouilles (persillade, crème ou crème persillade), frites	19€
Filet de sandre aux écrevisses, sauce beurre blanc	25€

### Viandes

Praignée de porc au thym et au citron, pommes de terre grenaille	24€
Suprême de volaille jaune à l'époisses (écrasé de pommes de terre et légumes de saison)	24€
Souris d'agneau confite en cage (pleurotes, thym, romarin et miel)	26€
Côte de veau snackée, sauce aux morilles et au vin jaune	28€
Entrecôte au poivre et légumes de saison	30€

Côte de bœuf pour 2 personnes 80€ le kg (facturé au kilogramme)

En vous souhaitant une bonne dégustation.



## Fromages

Faisnelle de fromage blanc (coulis de fruits rouges, sucre, crème, fines herbes)	6€
Assiette de 3 fromages, pain aux fruits	11€

## Desserts maison

Crème Brûlée	8€
Panna Cotta	9€
Profiteroles glace vanille, chocolat chaud et chantilly	10€
Moelleux chocolat, glace vanille et chantilly aux noisettes	10€
Parlora aux fruits rouges	12€
Café ou Thé gourmand	12€

## Glaces

Café ou chocolat liégeois	8€
Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	8€
Coupe colonel (glace citron, vodka)	10€
Coupe de glace 1 boule*	3€
Coupe de glace 2 boules*	6€
Coupe de glace 3 boules*	9€

### Nos parfums de glace :

Crème glacée : Chocolat, Vanille, Café, Thé vert matcha, Gingembre,  
Noix de coco, Bourgeons de Sapin, Vin Jaune d'Arbois.

Sorbet : Poivron, Cassis, Citron, Fraise, Mandarine, Abricot,  
Poire-Tonka, Pomme verte.

\*Supplément de 1€ pour la chantilly et 1€ pour le chocolat chaud

En vous souhaitant une bonne dégustation.



## Nos fournisseurs et producteurs locaux

Boulangerie - Beyer - Du goût et des idées à Beaune (21)

Poissonnier - Margain Marée à Dole (39)

Maraîcher - La petite ferme du soleil à Saint-Martin-en-Gâtinois (71)

Maraîchère - Gaec du Gué à Saint-Gervais-en Vallière (71)

Héliculteur - Roger Dutruy (70)

Meunier - Moulin de Taron à Chaussin (39)

Fromagerie Delin à Gilly-lès-Cîteaux (21)

Ferme du Mezaneau à Toutenant (71)

La Vie Gourmande à Nolay (21)

Miel Les Ruchers de la Dheune à Pallean (71)

Marc Doussot - Miellerie du Pavillon de l'Orangerie à Saborde au Château (21)

Le Verger des Familles à Santenay (21)

La liste de nos allergènes est disponible sur simple demande.