



*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

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 14€

Steak haché et frites fraîches
Glace aux Smarties

Menu Tradition à 42€ :

Amuses-bouches gourmands

~

Oufs en meurette et sa garniture bourguignonne

Ou

12 Escargots en caquelon

Ou

Velouté crémeux de butternut, espuma de café

~

Pièce de bœuf, sauce échalotte

Ou

La cuisse de volaille de Bresse, sauce aux morilles

Ou

Meunière de sandre, beurre moussoux

~

Brillat Savarin et fruits de l'écureuil

~

Desserts aux choix

En vous souhaitant une bonne dégustation.

The logo consists of the letters 'MFE' in a stylized, orange, cursive font.

Menu du Meunier à 55€

Amuses-bouches gourmands

~

Foie gras de canard, toasts briochés

~

Omble chevalier, artichaut, beurre moussoux

~

Suprême de volaille de Bresse, sauce aux morilles

~

Brillat savarin et fruits de l'écureuil

~

Desserts au choix

Menu Dégustation à 75€

(Pour l'ensemble de la table)

Amuses-bouches gourmands

~

Foie gras de canard, toast brioché

~

Gratin de Komard

~

Trou bourguignon (sorbet cassis et Marc de Bourgogne)

~

Suprême de pigeonneau rosé, cuisse confite, jus de cuisson

~

Espuma d'époisses, pommes, tuiles de pain

~

Dessert aux choix

En vous souhaitant une bonne dégustation.

The logo consists of the letters 'MFE' in a stylized, orange, cursive font.

À la carte

Entrées

Jambon persillé par nos soins, salade	12€
Oufs en meurette et sa garniture bourguignonne	14€
12 Escargots en caquelon	16€
Foie gras de canard, toast brioché	19€

Poissons

Dos de sandre, navets boule d'or, jus d'arêtes au whisky tourbé	26€
Omble chevalier, mousseline de panais, beurre moussoux à la coriandre	26€
Saint-Jacques, crème iodée, crémeux d'artichaut, poivre de cassis	27€

Viandes

Côtelette de porcelet jus de romarin, crémeux de céleri	22€
Suprême de volaille de Bresse, sauce aux morilles	24€
Filet de bœuf, jus de truffes, pommes de terre	30€

Fromages

Faiselle de fromage blanc (coulis de fruits rouges, sucre, crème, fines herbes)	6€
Espuma d'époisses, pommes, tuiles de pain	11€
Assiette de 3 fromages, pain aux fruits	12€

En vous souhaitant une bonne dégustation.



Desserts maison

Crème brûlée à la vanille	10€
Tarte fine aux pommes, glace vanille	10€
After Eight revisité (onctueux chocolat, glace Set 27, chantilly menthe chocolat blanc)	12€
Nougat glacé, coulis de fruits	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 bourguignonne (sorbet cassis, crème de cassis)	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, Noix de coco, Rhum raisin,
Thé vert matcha, Bourgeons de Sapin, Gingembre,
Vin Jaune d'Arbois

Sorbet : Poivron, Cassis, Citron, Fraise, Abricot, Orange sanguine

*Supplément de 0.50€ 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.

En vous souhaitant une bonne dégustation.

