



*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.

MSE

Menu Tradition

Oufs parfaits, sauce meurette

Ou

Pâté en croûte aux ris de veau et au foie gras

~

Paré de cabillaud Skrei, sauce chorizo, risotto

Ou

Ballotine de volaille jaune, farce forestière, sauce vin jaune-morilles

~

Brillat Savarin Ou Saint-Nectaire

~

Desserts aux choix

Nos Formules du menu Tradition:

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

2 boules de glace (chocolat, vanille, fraise)

En vous souhaitant une bonne dégustation.



À la carte

Entrées

Oufs parfaits, sauce meurette	14€
Fruite fumée, crème gingembre-citronnelle	14€
Escargots de Bourgogne en persillade, espuma d'ail doux, petits croutons	16€
Raviole de foie gras poêlé et son consommé de légumes, billes de légumes	18€

Poissons

Paré de cabillaud Skrei, sauce chorizo, risotto	24€
Filet de perche, beurre blanc meunière, mousseline de panais et carottes	26€

Viandes

Ballotine de volaille jaune, farce forestière, sauce vin jaune-morilles	26€
Tournedos Rossini façon périgourdine, gratin dauphinois	42€

Fromages

Faisselle de Toutenant	6€
Trilogie de fromages	12€

Desserts maison

Crème brûlée à la vanille Bourbon	10€
Moelleux au chocolat, fraîcheur mentholée	10€
Sauvre croustillante, glace vanille, sauce chocolat	10€
Brioche perdue, ananas caramélisé et son sorbet	12€

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.

