

Menu de Noël



**Marbré de foie gras et cuisses de canard
confites, chutney aux figues**

Mélange gourmand

ou



Œufs en meurette au crémant de Bourgogne

Lardons, champignons et croûtons

ou



**Mosaïque de Noix de Saint-Jacques et Nori,
vinaigrette au fruit de la passion**



Médailлон de lotte rôtie, sauce Morgon

Mélange de 3 riz

ou



**Tournedos de chapon cuit
à basse température aux éclats de morilles**

Millefeuille de pommes de terre

ou



**Linguine aux gambas, beurre blanc safrané
au Pouilly-Fuissé**



**Bûche de Noël au chocolat noir,
croustillant praliné amandes et noisettes**

ou



Soufflé glacé au cassis, compotée aux fruits rouges

ou

Baba au rhum

ou

Faisselle à la crème

*Papillotes et
mandarine*


37€/personne : formule 3 plats (entrée, plat et dessert)

32€/personne : formule 2 plats (entrée et plat ou plat et dessert)















Les Planches

Planche de charcuterie de chez Bobosse	20,00 €
Jambon cru, jambon blanc, saucisson sec, pâté en croûte	
Planche de fromages régionaux à partager	22,00 €
Planche de charcuterie et fromages	21,00 €

Les Entrées

 Marbré de foie gras et cuisses de canard confites,	18,00 €
chutney aux figues, mélange gourmand	
 Oufs en meurette au crémant de Bourgogne	15,00 €
Lardons, champignons, croûtons	
 Mosaïque de Noix de Saint-Jacques et Nori	24,00 €
Vinaigrette au fruit de la passion	
 Salade Beaujolaise, mélange gourmand,	entrée plat
lardons, œuf poché, croûtons, tomates cerises	
	15,00€ 19,00€
Escargots de Bourgogne	les 6 les 12
	12,00€ 19,00€

Les Plats Chauds

  Linguine aux gambas, beurre blanc safrané	32,00 €
au Pouilly-Fuissé	
  Burger frais maison, mélange gourmand, bacon,	25,00 €
steak haché, cheddar fondu, oignons, tomates, frites	
  Burger végétarien, mélange gourmand,	22,00 €
steak de quinoa, oignons, tomates, frites	
  Os à moelle gratiné, frites et fleur de sel	24,00 €
  Andouillette de chez Bobosse, frites et moutarde Fallot	24,00 €
 Médailon de lotte rôtie sauce Morgon, mélange de 3 riz	27,00 €
  Tournedos de chapon cuit à basse température	26,00 €
aux éclats de morilles, millefeuille de pommes de terre	
  Filet de bœuf façon rossini, frites	36,00 €

Les Fromages

Chèvre sec AOP, mélange gourmand	9,00 €
Demi Saint-Marcellin, mélange gourmand	9,00 €
Faisselle à la crème	9,00 €

Les Desserts

	Retour en enfance, glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées	13,00 €
	Gaufiterolle, gaufre, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	13,00 €
	Café gourmand, gaufrette mâconnaise, bûche au chocolat noir, soufflé glacé au cassis et baba au rhum	14,00 €
	Bûche de Noël au chocolat, croustillant praliné amandes et noisettes	14,00 €
	Soufflé glacé au cassis, compoté aux fruits rouges	13,00 €
	Baba au rhum	13,00 €

Carte élaborée à partir de produits de saison par notre chef

Richard Vazou

Prix nets / Service compris



Les plats «Fait Maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Plat végétarien n'utilisant pas de chair animale.



Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.



Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en Europe.

Liste des allergènes présents dans les plats à votre disposition.

Menu Enfant

Burger frais maison, frites

ou

Fish and chips
Poisson pané et frites



Gaufre au sucre

ou

Glace vanille «M&M'S»



Sirop au choix

13 euros
jusqu'à 12 ans



Préparer votre journée
au Hameau Enchanté !



Retrouvez-nous
sur les réseaux sociaux

