

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



Médaillon de lotte rôtie, sauce Morgan

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

Les Plats Chauds

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



13 euros
jusqu'à 12 ans

Gaufre au sucre

ou

Glace vanille «M&M'S»



Sirop au choix



**Préparer votre journée
au Hameau Enchanté !**



**Retrouvez-nous
sur les réseaux sociaux**

