

MENU du MOULIN à 24,80 € MENU du HAMEAU à 39,30 €

Assiette du Moulin

*Jambon fumé, rilette et
pâté de Campagne
sur lit de crudités*

*Pain d'épices
à la crème Chantilly
ou*

*Sorbets aux fruits rouges
à la crème Chantilly*

Assiette de Bloc de Foie gras

*Confit de canard
Accompagné de son gratin de pommes terre*

*Tarte aux pommes
ou Assiette de fraises (ensaison)
à la crème Chantilly
ou*

*Sorbets aux fruits rouges
à la crème Chantilly*

MENU GOURMAND à 47,30 €

Assiette prestige
(Bloc de foie gras, terrine de cerf)

Pause Glacée

Souris d'agneau
Accompagnée de ses flageolets et de son gratin de pommes de terre

**Salades aux noix,
Sélection de fromages**

Coupe Princière (en saison)
2 boules (fraise, framboise) avec fruits et crème Chantilly)
ou Tarte aux pommes ou aux fruits de saison à la crème Chantilly

MENU ENFANT à 11 €

(moins de 12 ans)

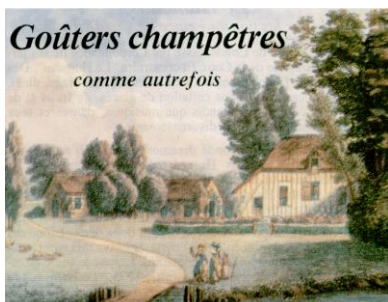
*Jambon accompagné de son gratin de pommes de terre
2 boules de glace
Une boisson aux choix*

Our own specialités - Nuestras especialidades

* ASSIETTE GOURMANDE	29,40 €
<i>Toast au bloc de Foie gras de canard, terrine de cerf, jambon fumé, pâté et rilette sur lit de crudités</i>	
* ASSIETTE DE BLOC DE FOIE GRAS	27,30 €
<i>Bloc de foie gras et son pain</i>	
* SALADE DE GÉSIEURS DE CANARD	20,60 €
<i>Salade, gésiers, lardons fumés, pomme de terre et croûtons</i>	
* SALADE DE CHEVRE CHAUD	17,60 €
<i>Chèvre chaud sur toasts, jambon fumé sur lit de salade</i>	
* SALADE FRAICHEUR	15,40 €
<i>Salade verte, crudités, fromage, œuf</i>	
* ASSIETTE CAMPAGNARDE	17,50 €
<i>Pâté, jambon fumé, saucisson sec</i>	
* SALADE CAESAR	18,90 €
<i>Poulet émincé, œuf, copeaux de parmesan, tomate séchée sur lit de salade</i>	
* TARTINE	18,90 €
<i>Pain, jambon fumé, maroilles gratiné sur lit de salade</i>	
* CROQUE MONSIEUR	17,60 €
<i>Pain de mie, jambon blanc, emmental, crème sur lit de salade</i>	
* SALADE OCEANE	20,60 €
<i>Saumon fumé, crevettes et rilette de thon sur lit de salade</i>	
* SELECTION DE 2 FROMAGES	10,60 €
<i>(au choix : Rollot, Tome, Maroille, chèvre) accompagnés de salade</i>	
* ASSIETTE DEGUSTATION DE 4 FROMAGES	18,70 €
<i>sur salade aux noix</i>	

NOS PLATS CHAUDS

* SOURIS D'AGNEAU	27,40 €
<i>Accompagnée de ses Flageolets et de son gratin de pommes de terre</i>	
* CONFIT DE CANARD	24,40 €
<i>Accompagné de son gratin de pommes de terre</i>	
* GRATIN DE POMMES DE TERRE avec salade	15,90 €



NOS DESSERTS

COUPE DE CREME CHANTILLY (à base de crème crue)	8,40 €
COUPE PRINCIERE 3 boules (Fraise, Framboise, mure) avec fruits et crème Chantilly	16,80 €
SORBETS DU VALOIS A LA CREME CHANTILLY PARFUM AUX CHOIX : Fraise, Framboise, Mûre, Pomme, Poire	
Coupe 2 boules	9,00 €
Coupe 3 boules	10,00 €
SORBETS DU VALOIS PARFUM AUX CHOIX : Fraise, Framboise, Mûre, Pomme, Poire	
Coupe 2 boules	7,90 €
Coupe 3 boules	8,90 €
FROMAGE BLANC	5,90 €
FROMAGE BLANC et sa confiture	7,90 €
FROMAGE BLANC, CREME CHANTILLY et sa confiture	10,00 €
ASSIETTE DE FRAISES A LA CREME CHANTILLY	12,40 €
ASSIETTE DE FRAMBOISES A LA CREME CHANTILLY	14,50 €
TARTE AUX POMMES A LA CREME CHANTILLY	10,20 €
TARTE AUX FRAISES A LA CREME CHANTILLY	14,20 €
PAIN D'EPICES A LA CREME CHANTILLY	10,20 €

Une certitude ! Princes et princesses, hôtes de marque reçus à Chantilly témoignent d'une fameuse crème servie aux collations dans la grande chaumière du Hameau et à la célèbre Laiterie : le Duc de Croÿ, l'Empereur d'Autriche, le Roi de Suède, les filles de Louis XV, le Tsar Paul 1er de Russie et la Baronne d'Oberkich qui écrivit, en louanges à la fameuse crème Chantilly : «

Jamais je n'ai mangé d'aussi bonne crème, aussi appétissante et aussi bien appâtée » Dès le XVIIIème siècle, la Laiterie et le Hameau de Chantilly jouissent rapidement d'une grande notoriété non seulement en France, mais dans toute l'Europe.

Aujourd'hui, les « Goûters Champêtres » du Hameau renouent avec cette tradition en vous servant une crème Chantilly à l'ancienne.

Recettes de la Crème Chantilly et informations complémentaires dans le Moulin.

BOISSONS DE PICARDIE ET D'AILLEURS

NOS APERITIFS

Pommeau (10 cl)		6,80 €		
Porto (10 cl), Ricard (5 cl), Kir (10cl)		6,80 €		
Whisky (5 cl)		7,30 €		
Champagne (aoc)	37,5 cl	40,00 €	75 cl	65,00 €

NOS BIERES

Bière St Rieul Blonde ou Ambrée (houblonnée)	33 cl	5,70 €		
Bière Rebelle Blonde	33 cl	5,70 €		

NOS CIDRES

Cidre Brut	33 cl	7,00 €	75 cl	15,00 €
Cidre Doux			75 cl	15,00 €

NOS BOISSONS Sans Alcool

Pétillant de Rhubarbe	22 cl	5,30 €	75 cl	15,00 €
Jus de Pomme artisanal			1 l	12,00 €
Jus d'orange, Jus de pomme	25 cl	4,40 €		
Coca cola, Perrier	33 cl	4,80 €		
Evian, Badoit	50 cl	4,60 €	1 l	6,30 €

NOS VINS (aoc)

Le verre de Vin	19 cl	7,40 €		
Bourgogne Aligoté (blanc)	37,5 cl	15,20 €	75 cl	24,20 €
Coteau du Layon (blanc moelleux)			75 cl	32,00 €
Gaillac (rosé)			75 cl	24,20 €
Cabernet d'Anjou (rosé et fruité)			75 cl	23,20 €
La Santonnière (rosé)	37,5 cl	15,20 €		
Brouilly (rouge)	37,5 cl	15,20 €	75 cl	24,20 €
Côtes de Bourg (rouge)	37,5 cl	15,20 €	75 cl	24,20 €
Gigondas (rouge)			75 cl	36,00 €
Château Neuf du Pape (rouge)			75 cl	45,00 €
Chinon (rouge)			75 cl	30,00 €

NOS DIGESTIFS

Calvados, Cognac, Eau de Vie de Poire ou Framboise (3 cl)				8,50 €
---	--	--	--	--------

NOS BOISSONS CHAUDES

Café Poisson (café au Calvados)				10,60 €
Petit Café				2,90 €
Petit Café à la Crème Chantilly				3,90 €
Grand Café				4,50 €
Grand Café à la Crème Chantilly				5,80 €
Chocolat				5,00 €
Chocolat à la Crème Chantilly				6,20 €
Thé				4,50 €

Nous acceptons les règlements par chèque à partir de 10 €, sur présentation d'une pièce d'identité et Carte bancaire à partir de 20 €.

(Le service est compris)