

NOS MENUS

MENU du MOULIN à 25,30 € MENU du HAMEAU à 40,30 €

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 47,70 €

*Assiette prestige
(Bloc de foie gras et son pâté de canard)*

*Souris d'agneau
Accompagnée de son gratin de pommes de terre*

*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 11,40 €

(moins de 12 ans)

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

NOS MENUS

Our own specialités - Nuestras especialidades

LA PLANCHE de Charcuteries et Fromages <i>Rosette, chorizo, jambon fumé, tomme et brie</i>	18,70 €
* ASSIETTE GOURMANDE <i>Toast au bloc de Foie gras, jambon fumé, pâté et rilette sur lit de crudités</i>	29,60 €
* ASSIETTE DE BLOC DE FOIE GRAS <i>Bloc de foie gras et son pain</i>	27,50 €
* SALADE DE GÉSIEURS DE CANARD <i>Salade, gésiers, lardons fumés, pomme de terre et croûtons</i>	21,20 €
* SALADE DE CHEVRE CHAUD <i>Chèvre chaud sur toasts, jambon fumé sur lit de salade</i>	17,80 €
* SALADE FRAICHEUR <i>Salade verte, crudités, fromage, œuf</i>	15,60 €
* SALADE CAESAR <i>Poulet émincé, œuf, copeaux de parmesan, tomate séchée sur lit de salade</i>	19,20 €
* TARTINE <i>Pain, jambon fumé, maroilles gratiné sur lit de salade</i>	19,20 €
* CROQUE MONSIEUR <i>Pain de mie, jambon blanc, emmental, crème sur lit de salade</i>	17,70 €
* SALADE OCEANE <i>Saumon fumé, crevettes et rilette de thon sur lit de salade</i>	21,00 €

NOS PLATS CHAUDS

* SOURIS D'AGNEAU <i>Accompagnée de son gratin de pommes de terre</i>	27,80 €
* CONFIT DE CANARD <i>Accompagné de son gratin de pommes de terre</i>	24,80 €
* GRATIN DE POMMES DE TERRE avec salade	16,30 €

NOS MENUS

NOS DESSERTS

<i>COUPE DE CREME CHANTILLY (à base de crème crue)</i>	8,60 €
<i>COUPE PRINCIERE</i> <i>3 boules (Fraise, Framboise, mure) avec fruits et crème Chantilly</i>	17,00 €
<i>SORBETS DU VALOIS A LA CREME CHANTILLY</i> <i>PARFUM AUX CHOIX :</i> <i>Fraise, Framboise, Mûre, Pomme, Poire</i> Coupe 2 boules Coupe 3 boules	9,50 € 10,50 €
<i>SORBETS DU VALOIS</i> <i>PARFUM AUX CHOIX :</i> <i>Fraise, Framboise, Mûre, Pomme, Poire</i> Coupe 2 boules Coupe 3 boules	8,00 € 9,00 €
<i>FROMAGE BLANC</i>	5,90 €
<i>FROMAGE BLANC et sa confiture</i>	8,00 €
<i>FROMAGE BLANC, CREME CHANTILLY et sa confiture</i>	10,40 €
<i>ASSIETTE DE FRAISES A LA CREME CHANTILLY</i>	12,80 €
<i>ASSIETTE DE FRAMBOISES A LA CREME CHANTILLY</i>	14,90 €
<i>TARTE AUX POMMES A LA CREME CHANTILLY</i>	10,50 €
<i>TARTE AUX FRAISES A LA CREME CHANTILLY</i>	14,70 €
<i>PAIN D'EPICES A LA CREME CHANTILLY</i>	10,50 €

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 Croy, l'Empereur d'Autriche, le Roi de Suède, les filles de Louis XV, le Tzar Paul Ier de Russie et la Baronne d'Oberkich qui écrit, en louanges à la fameuse crème Chantilly : « Jamais je n'ai mangé d'aussi bonne crème, aussi appétissante et aussi bien apprêtée » Dès le XVIIIème siècle, la Laiterie et le Hameau de Chantilly jouirent 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.

Carte Postale de la Recette de la Crème Chantilly (0,90 €)

NOS MENUS

BOISSONS DE PICARDIE ET D'AILLEURS

NOS APERITIFS

Pommeau (10 cl)		7,00 €		
Porto (10 cl), Ricard (5 cl), Kir (10cl)		7,00 €		
Whisky (5 cl)		7,50 €		
Champagne (aoc)	37,5 cl	40,50 €	75 cl	65,50 €

NOS BIERES

Bière St Rjeul Blonde ou Ambrée (houblonnée)	33 cl	5,90 €		
Bière Rebelle Blonde	33 cl	5,90 €		

NOS CIDRES

Cidre Brut	33 cl	7,40 €	75 cl	15,50 €
Cidre Doux			75 cl	15,50 €

NOS BOISSONS Sans Alcool

Pétillant de Rhubarbe	22 cl	6,50 €	75 cl	15,50 €
Jus de Pomme artisanal			1 l	12,50 €
Jus d'orange, Jus de pomme, Fuze Tea	25 cl	4,60 €		
Coca cola, Perrier	33 cl	4,90 €		
Evian, Badoit	50 cl	4,90 €	1 l	6,60 €

NOS VINS (aoc)

Le verre de Vin	19 cl	8,00 €		
Bourgogne Aigoté (blanc)			75 cl	25,30 €
Coteau du Layon (blanc moelleux)	19 cl	9,00 €	75 cl	32,30 €
Gaillac (rosé)			75 cl	26,30 €
Gris Blanc (rosé)			75 cl	35,00 €
Brouilly (rouge)			75 cl	26,30 €
Côtes de Bourg (rouge)			75 cl	26,30 €
Gigondas (rouge)			75 cl	36,30 €
Château Neuf du Pape (rouge)			75 cl	45,00 €
Chinon (rouge)			75 cl	30,30 €

NOS DIGESTIFS

Calvados, Cognac, Eau de Vie de Poire ou Framboise (3 cl)				8,60 €
---	--	--	--	--------

NOS BOISSONS CHAUDES

Café Polisson (café au Calvados)				10,60 €
Expresso				2,90 €
Expresso à la Crème Chantilly				4,00 €
Double Expresso				5,00 €
Double Expresso à la Crème Chantilly				6,90 €
Chocolat				5,40 €
Chocolat à la Crème Chantilly				6,90 €
Thé				4,50 €

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

(Le service est compris)

NOS MENUS