

Maison Paillot

Henri, Denis, Pierre & Vincent



Formule buffet à volonté

26€ en semaine

28€ le week-end et jours fériés

Entrées + Plats du jour + Fromages au lait cru + Desserts

Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans
et moitié prix d'un repas adulte jusqu' à 11 ans

si vous le désirez

en remplacement d'une entrée ou d'un plat du buffet
choisissez parmi

ces 3 suggestions servie à l'assiette

(supplément de

7€ par assiette+ prix de la formule)

Terrine de foie gras de canard au naturel,
et brioche toastée au beurre et marmelade de tomate verte

Noisette d'agneau de la ferme de Clavisy, jus d'agneau

Quenelle de rascasse gratinée, sauce homardine

Nos boissons sans alcool

<u>Les eaux minérales</u>	<u>½</u>	<u>litre</u>
▪ Evian	4,10 €	5,30 €
▪ Badoit	4,10 €	5,30 €
<u>Jus de fruits Alain Milliat</u>		33cl

- Nectar de cassis noir de Bourgogne 3,80 €
- Jus de fraise 3,80 €
- Jus de pêche 3,80 €
- Jus de pamplemousse rose 3,80 €

Nos boissons alcoolisées

<u>Servi au verre</u>	<u>15cl</u>
▪ Kir framboise ou cassis noir de Bourgogne	6 €
▪ Ratafia de pomme du verger de notre famille	6 €
▪ Crémant de Bourgogne	8 €
▪ Marquise	8 €
	33cl

Brasserie de la "La Mandubienne"

- Bière blonde de la
- "Confrérie de la gueule en pente" à Fleys 3,80€

<u>Servi au verre</u>	<u>15cl</u>
-----------------------	-------------

Nous choisissons de présenter au verre uniquement des vins d'appellations supérieures issus de millésimes à maturité

- **En blanc le Chablis 1er Cru "Butteaux" 2015** du domaine Edouard Vocoret 8 €
- **En rouge le Bourgogne Pinot noir à Gevrey-Chambertin 2015** du domaine Jane et Sylvain 8 €

Si vous souhaitez déguster un vin ne figurant pas sur la carte, n'hésitez pas à nous le demander.

**En charcuterie - boucherie,
Denis Paillot et Christophe Libault**

**en salle et à la sommellerie,
Quentin Renollet et Pierre Paillot**

Les Millésimes vous accueillent en famille et sont heureux de vous proposer des **plats entièrement faits Maison**, à base de produits bruts locaux.

Denis Paillot, boucher charcutier de métier, élabore chaque jour, avec son équipe, les **fabrications charcutières et le travail des viandes** qui composent les menus de tous les jours du restaurant.

Le **pain et les pâtisseries** sont également fabriqués maison par notre équipe.

Enfin, Pierre Paillot sélectionne les **vins des meilleurs vigneron**s de la région bourguignonne et d'ailleurs, qui accompagnent votre repas.

Les Millésimes leur font confiance

- ☞ L'Aventure au jardin à Noyers-sur-Serein pour la culture de ses légumes
- ☞ Laurin primeurs à Lézennes pour la sélection de ses légumes
- ☞ La Ferme de Clavisy à Noyers-sur-Serein pour l'agneau
- ☞ La viande de Limousine sélectionnée par le label blason prestige pour le bœuf
- ☞ Les poissons frais entiers proviennent de la maison Demarne à Rungis
- ☞ L'élevage d'Yvette Rabuat pour les canards fermier de race Mulard
- ☞ L'élevage de volailles de la Ferme de Fontaine-les-Sèches pour les poulets et poulardes
- ☞ La fromagerie des Marronniers pour l'Epoisses
- ☞ La fromagerie de la ferme de la Corne Vaudrille pour le fromage de chèvre
- ☞ La ferme Leclerc pour le fromage de Soumaintrain et de Chaource
- ☞ La Maison Valrhona pour ses crus de chocolats d'origine