

**Restaurant Les Millésimes**  
Boucherie - Charcuterie - Cave à vin  
**Menu Nature à 38€**  
Composé d'une entrée, d'un plat,  
d'un fromage ou d'un dessert

Servi tous les midis du mercredi au dimanche  
et au diner du jeudi au samedi  
Service inclus, toutes taxes comprises

**Entrées :**

Assiette de charcuteries composée de jambon persillé,  
terrine de foie de canard aux pruneaux et foie frais, pâté  
de campagne.

**ou**

Tourte à l'Epoisses, noix de jambon fumé et pommes de  
terre fondantes, mesclun de salade

**ou**

Terrine de foie gras de canard, marmelade de tomates  
vertes, brioche toastée au beurre (**supplément de 7€**)

**servi avec un verre du délicieux**

**Muscat d'Alexandrie 2015**

**du Domaine des Enchanteurs en Provence**

**ou**

Galantine de noix de St Jacques et écrevisses, médaillon  
de saumon en Bellevue, mesclun de salade et sauce  
mouseline

**Plats :**

Noisette d'agneau, jus d'agneau, gratin dauphinois,  
carottes et haricots extra fins, navet rôti au beurre

**ou**

Pavé de bœuf sauce au poivre, gratin dauphinois,  
carottes et haricots extra fins, navet rôti au beurre

**ou**

Filet de cabillaud, sauce nage, risotto aux girolles et jus  
de volaille, sauté de courgette et truffe d'été

**Fromage ou Dessert, à choisir en début de repas:**

Dégustation de fromages bourguignons : Epoisses,  
Chaource et Chèvre fermiers au lait cru

**ou**

Macaron à la noisette, cassis et framboise fraîche,  
crème chiboust et coulis de fruits rouges

**ou**

Royal au chocolat, biscuit génoise et croquant spéculos,  
mousse chocolat caramélisé,  
crème anglaise à la vanille

**ou**

Biscuit sablé au citron, meringue fraîche, coulis de  
mangue

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

**en salle et à la sommellerie,  
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**

- ☞ Les légumes de Vincent Paillot à Noyers-sur-Serein pour la culture de ses légumes
- ☞ Pascale et Christian Laurin, primeurs à Lézennes pour la sélection de leurs légumes et fruits
- ☞ 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