



"Formule buffet à volonté"

25€ en semaine

27€ le week-end et jours fériés

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

**supplément de +5€ à ajouter
à la formule buffet pour un plat
servi depuis la cuisine**

En entrée:

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

En plats:

Onglet de boeuf Limousin sauce vin rouge
ou
Quenelle de rascasse gratinée, sauce nage

Nos boissons sans alcool

<u>Les eaux minérales</u>	<u>1/2</u>	<u>litre</u>
▪ Evian	4,10 €	5,30 €
▪ Badoit	4,10 €	5,30 €

<u>Jus de fruits Alain Milliat</u>	<u>33cl</u>
▪ Nectar de cassis noir de Bourgogne	3,80 €
▪ Jus de fraise	3,80 €
▪ Jus de poire	3,80 €
▪ Jus de pamplemousse rose	3,80 €

<u>Boissons chaudes</u>	
▪ Espresso & mignardises	2,80 €
▪ Espresso	1,30 €
▪ Café au lait	3,10 €
▪ Chocolat chaud	4,10 €
▪ Cappuccino	3,60 €
▪ Thé (demandez-nous la carte des thés)	3,90 €
▪ Infusions	2,90 €

Nos boissons alcoolisées

<u>Servi au verre</u>	<u>15cl</u>
▪ Kir au cassis noir de Bourgogne	6 €
▪ Ratafia de Bourgogne	6 €
▪ Crémant de Bourgogne	8 €
▪ Marquise	8 €

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

<u>Servi au verre</u>	<u>15cl</u>
▪ Blanc de Chablis 1er cru 2015	6 €
▪ Rouge de Coulanges la Vineuse 2014	6 €

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