

**Restaurant Les Millésimes**  
Boucherie - Charcuterie - Cave à vin  
**Menu Nature à 33€**  
Composé d'une entrée, d'un plat,  
d'un fromage ou d'un dessert

Servi tous les midis du mardi au dimanche  
et au dîner uniquement le vendredi et samedi soir  
Service inclus, toutes taxes comprises

**Entrées :**

Assiette de charcuteries composée de jambon persillé,  
pâté en croute de noix de veau et terrine de foie de  
canard aux pruneaux et foie frais.

**ou**

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

**ou**

Terrine de foie gras de canard aux figues rôties, brioche  
toastée au beurre (**supplément de 5€**)

**ou**

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

**Plats :**

Filet de canard sauce vin rouge, gratin dauphinois,  
carottes et haricots extra fins au beurre

**ou**

Pavé de bœuf sauce à l'Epoisses, gratin dauphinois,  
carottes et haricots extra fins au beurre

**ou**

Filet de cabillaud sauce nage, gratin dauphinois, carottes  
et haricots extra fins au beurre

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

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

**ou**

Tarte aux fruits frais extra

**ou**

Parfait mangue-caramel, mousse mangue, couverture  
caramel et biscuit génoise

**ou**

Macaron à la noisette, crème chibouste vanillée et fruits  
frais

**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 vignerons** 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 Lézinnes 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 fermiers 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

**En charcuterie - boucherie et en cuisine**  
**Denis Paillot et Christophe Libault**

**à la pâtisserie, Philippe De Wever**

**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.

## Nos boissons servies au verre

<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>		<u>33cl</u>
▪ Jus de fraise		4,80 €
▪ Nectar de cassis noir de Bourgogne		4,80 €
▪ Jus de poire		4,80 €
▪ Jus de pamplemousse rose		4,80 €
		<u>15cl</u>
▪ Kir framboise ou cassis noir de Bourgogne		6 €
▪ Champagne du Domaine Maryse Fevre		8 €
▪ Marquise (vin blanc, citron et crémant)		8 €
▪ Bière blanche, blonde, Ambrée	33cl	4 €
		<u>15cl</u>
<u>Vins blancs :</u>		
Bourgogne Aligoté "Aligoté doré" 2017 du domaine A et O De Moor		9 €
Chablis 2018 du domaine Laurent Tribut		9 €
Bourgogne "Grume de Chardonnay" 2017 du domaine David Renaud		9 €
<u>Vins rouges :</u>		
Bourgogne de Marsannay 2017 du domaine Sylvain Pataille		9 €
Gevrey-Chambertin 2016 du domaine Jane et Sylvain		10 €
Irancy 2015 en magnum du domaine Eric Darles		9 €