

Maison Paillot

Henri, Denis, Pierre & Vincent



Formule buffet à volonté

30€ en semaine

33€ le week-end et jours fériés

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

**Gratuit pour les enfants de moins de 2 ans
et moitié prix d'un repas adulte jusqu' à 11 ans**

Si vous le désirez

en substitution d'une entrée ou d'un plat du buffet,
choisissez parmi ces 3 suggestions servies à l'assiette

(supplément de 5€ par assiette + prix de la formule)

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

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

Quenelle de rascasse rôtie au four, sauce nage

Nos boissons sans alcool

Les eaux minérales	½	litre
▪ 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 poire		3,80 €
▪ Jus de pamplemousse rose		3,80 €

Nos boissons alcoolisées

Servies au verre	15cl
▪ Kir mûre ou cassis noir de Bourgogne	6 €
▪ Ratafia de cépage Maréchal Foch	6 €
▪ Crémant de Bourgogne Olivier Van Hoecke	8 €
▪ Marquise (vin blanc, citron et crémant)	8 €
	33cl

Brasserie de "La Mandubienne"

- Bière blonde, blanche ou ambrée 3,80€

Vins servis au verre 15cl

Nous choisissons de présenter au verre uniquement des vins d'appellations supérieures issus de millésimes à maturité 8 €

- **En blanc, le Chablis 1er cru Vaucoupins 2016**
à Fleys du domaine C. Gautheron
- **En rouge, le Gamay sur argile ferrugineux**
2016 élevé en foudre du domaine François Ecot

Carte des vins de 200 références disponible!

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

en cuisine, Richard Burlot

à la pâtisserie, Philippe De Wever

en salle, Florin Ilie Pirja

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

- ☞ 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