

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

**en cuisine, Malik Bilbot**

**en pâtisserie, Philippe de Wewer**

**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 **vigneron au village** vous présentera sa **production** et a sélectionné les **vins des meilleurs vignerons** de la région bourguignonne et d'ailleurs, qui accompagnent votre repas.

**Notre carte des vins**  
**riche de 300 références**  
**est également à votre disposition**

<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>15cl</u>	<u>4,80€</u>
▪ Jus de fraise		
▪ Nectar de cassis		
▪ Jus de pomme		

<u>Infusions glacées</u>	<u>25cl</u>	<u>3€</u>
▪ Pomme, baie de Timur, passion		
▪ Pomme, fleur de Sureau, citron vert		
▪ Pomme, Menthe et framboise		

### **Nos boissons servies au verre**

	<u>15cl</u>
▪ Kir framboise ou cassis noir de Bourgogne	6 €
▪ Marquise (vin blanc, citron et crémant)	8 €
▪ Bière Ambrée de la Canoterie, à Clamecy 33cl	4€
▪ Ratafia rouge des Monts -Chevreaux 2014	8 €

### **Vins blancs :**

Vin de France "Tout en parfum" 2020  
de Pierre Paillot à Noyers-Sur-Serein 8 €

Chablis 1er Cru "Beauroy" 2019  
du domaine Laurent Tribut 11 €

### **Vins rouges :**

Vin de France "Puy de Bon Raisin" 2019  
de Pierre Paillot à Noyers-Sur-Serein 8 €

Bourgogne 2018  
du domaine Livera à Gevrey-Chambertin 10 €

**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,  
pâté en croute à la noix de veau, terrine de lapin et  
saucisson sec

**ou**

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

**ou**

Terrine de ris de veau aux petits légumes, sauce  
mousseline aux herbes

**Plats :**

Pièce boeuf de sauce vin rouge, gratin dauphinois,  
carottes, haricots verts et panais

**ou**

Filet de canette sauce griottes gratin dauphinois,  
carottes, haricots verts et panais

Filet de cabillaud, sauce nage, gratin dauphinois,  
carottes, haricots verts et panais

**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, fruits rouges frais, crème  
chibouste, coulis de fruits rouges

**ou**

Fondant au chocolat « Macaé », poires pochées à la  
vanille

**ou**

Mousse passion-mangue, marié d'un cœur ganache de  
framboise Valrhona

**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 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