



Restaurant Les Millésimes & Domaine Pierre Paillot

Menu à 33 € pour deux plats,
et à 40 € pour trois plats

Entrées :

- Médaillon de saumon en Bellevue
Mousseline de carottes et épinards, mayonnaise du jour

ou

- Noix de Saint-Jacques au brasero
Bisque de homard, purée de potimarron et butternut

ou

- Pâté en croûte de noix de veau et pistache,
Prunes sauvages acidulée, lentilles et lard fumé

Plats:

- Magret de canard fermier au brasero,
Sauce aux cèpes et gratin dauphinois

ou

Pièce du boucher croisé Limousine et Aubrac au brasero,
- Sauce aux cèpes et gratin dauphinois

Fromage ou Dessert :

- Dégustation de fromages fermier bourguignons
Epoisses, Soumaintrain, Chaource et chèvre fermier

ou

- Tarte Amandine aux cassis,
Coulis au Noir De Bourgogne et sorbet cassis

ou

- Royal au chocolat noir et chocolat au lait
Biscuit génoise et praliné, glace au chocolat et crème anglaise

ou

- Bavaois au cassis,
Coulis au Noir De Bourgogne et sorbet cassis

Vente à emporter

L'intégralité des vins du domaine Pierre Paillot disponible à la
dégustation ainsi que notre gamme de liqueur de fruits

Nos boissons servies au verre

Les eaux minérales 1/2 litre

- Villeminfroy 5,30 €
- Châteldon 5,30 €

Jus de fruits Alain Milliat **33cl**

- Jus de raisin blanc sauvignon 4,80 €
- Nectar de pêche jaune 4,80 €
- Jus de pamplemousse rose 4,80 €

15cl

- Kir au cassis noir de Bourgogne 6 €
- Crémant de Bourgogne Olivier Van Hoecke 8 €
- Louissette, liqueur d'abricot et crémant 8 €
- Bière blanche, blonde, Ambrée 33cl 4 €

15cl 75cl

Vins blancs :

Bourgogne Aligoté 2022
du Domaine Olivier De Moor 7 € 33€

Chablis 1er Cru "Vaillon" 2022
du domaine Lilian Duplessis 9 € 48€

Vins rouges :

Le Verger, Syrah Carignan et Grenache 2022
du domaine Pierre Paillot 8 € 32€

En Mermés, Syrah 2022
du domaine Pierre Paillot 9 € 35€