



Restaurant Les Millésimes & Domaine Pierre Paillot

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

Entrées :

- Noix de Saint-Jacques **au brasero**,
Bisque de homard, purée de potimarron et butternut
- ou
- Tourte à l'Epoisses,
Noix de jambon fumé, noix de jambon blanc

- Foie gras de canard au torchon, **(supplément de 7€)**
Brioche toastée, marmelade de tomates vertes

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

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

Nos boissons servies au verre

Les eaux minérales

- | | |
|-----------------------|--------|
| ▪ Villeminfroy, 100cl | 5,30 € |
| ▪ Châteldon, 75 cl | 6 € |

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 avec ma crème de cassis noir de Bourgogne | 8 € |
| ▪ Crémant de Bourgogne Olivier Van Hoecke | 8 € |
| ▪ Louisette, ma liqueur d'abricot et crémant | 10 € |
| ▪ Bière A.Pophin, blanche ou blonde | 44cl 6 € |

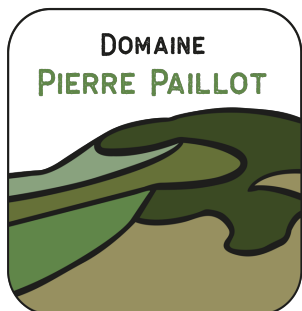
15cl 75cl

Vins blancs :

- | | | |
|---|------|-----|
| Bourgogne Aligoté 2023
du Domaine du Clos des Rameaux | 7 € | |
| "Mes deux Patries", Chardonnay et Viognier 2023
du Domaine du Clos des Rameaux | 8 € | 35€ |
| Chablis 1er Cru "Vaillon" 2022
du domaine Lilian Duplessis | 12 € | 48€ |

Vins rouges :

- | | | |
|---|-----|-----|
| " Le Verger ", Syrah Carignan et Grenache 2022
du domaine Pierre Paillot | 9 € | 35€ |
| "En Mermés ", Syrah 2022
du domaine Pierre Paillot | 9 € | 35€ |



Restaurant Les Millésimes & Domaine Pierre Paillot

Vente à emporter

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

Raisins issus de l'agriculture biologique en appellation vin de France
Vinifiés, élevés et mis en bouteille à Noyers-sur-Serein

Tarifs particuliers TTC au 1^{er} Janvier 2024, prix départ caveau

Les vins blancs		75cl	€
2022	Saint-Bris	Domaine des Pergolas	29
2022	Bourgogne Chardonnay	Domaine De Moor	33
2022	Chablis	Samuel Billaud	35
2020	Chablis Bel Air et Clardys	Domaine De Moor	50
2020	Chablis Premier Cru Montée de Tonerre	Samuel Billaud	48
2020	Chablis Premier Cru Mont de Milieu	Samuel Billaud	48
2018	Chablis Grand Cru Vaudésir	Samuel Billaud	80
2022	Chablis Grand Cru Les Clos	Lilian Duplessis	68
2019	Saint-Romain	Mark Haisma	110
2020	Meursault	Comtes Lafon	110
2022	Mâcon	Mark Haisma	35

Les vins rouges		75cl	€
2020	Vin de France Le Verger	Pierre Paillot	35
2020	Vin de France En Mermès	Pierre Paillot	35
2021	Bourgogne Pinot noir	Mark Haisma	29
2022	Irancy	Domaine des Pergolas	35
2022	Marsannay	Sylvain Pataille	48
2020	Marsannay Les Longeroies	Laurent Pataille	60
2017	Gevrey-Chambertin	Mark Haisma	60
2010	Chambolle-Musigny « Les Echèzaux »	Mark Haisma	70
2020	Auxey-Duresses 1 ^{er} Cru Domaine	J-M Roulot	75
2017	Morey Saint Denis	Pierre Amiot	79

Les magnums rouges		150cl	€
2020	Vin de France « Vers le Bois »	Pierre Paillot	65
2020	Vin de France « Le Verger »	Pierre Paillot	68
2020	Vin de France « En Mermès »	Domaine Pierre Paillot	78

Vin de France « La Combe Lavaux » 2023	75cl	2023	19€
	150cl	2022	52€

Un vin rouge de cépage Pinot noir issu d'un terroir prestigieux, élevé dans des fûts de 3 vins.

Vin de France « Verger » 2022	75cl	2023	15€
	150cl	2022	46€

Syrah, Grenache noir et Carignan, co-fermentés Élevage en ½ muids de 2 vins pour 18 mois. Générosité en entrée de bouche pour une finale plus cintrée, à consommer avec un repas d'arrière saison.

Vin de France « En Mermès » 2022	75cl	2023	19€
	150cl	2022	46€

Très belle Syrah de ma région de cœur, la vallée du Rhône. Vendangées à la main, comme le reste de la gamme, et élevé 20 mois en ½ muids dont 50% de bois neuf de la forêt de Tronçais.

Plantation en 2021, exclusivement composée de cépages résistants.

EN MONTS CHEVRAUX

Vin de France Prior 2023	75cl	2023	19€
	150cl	2022	46€

Cette cuvée est constituée uniquement de jus de goutte. Elle a une très bonne acidité et un degré bas (10,5%vol). Sa bouche est très souple et onctueuse avec une couleur violette profonde.