



MILLÉSIMES 62



Ouvert en 2005 place de la Catalogne aux environs de la gare Montparnasse, ce restaurant avait fait un beau début de carrière avec sa carte sympa à prix très raisonnables... même si on trouvait que sa déco était quand même un peu tristounette et manquait de peps !

Mais depuis qu'il a été repris par Sandrine et Stéphane Savorgnan, un couple de vrais pros de la restauration qui a travaillé dans de belles maisons parisiennes, le Millésime 62 a retrouvé une nouvelle jeunesse.

Coup de jouvence au Millésime 62.

Relookée dans un esprit plus gai qu'autrefois, avec une déco qui conjugue avec bonheur les tons bois et vert olive, la maison est devenue pimpante, enjouée même avec son fond de musique jazzy.



En façade une vaste terrasse de 50 couverts, assez calme et quasi bucolique même avec sa barrière de plantes vertes fait un tabac au moindre rayon de soleil.

Côté cuisine, l'habile chef Marc Tranié et son équipe, prodigue une belle cuisine néo classique très ouverte sur les produits marins, qui fait le bonheur des clients de la maison, heureux de festoyer à aussi bon compte grâce au généreux et impeccable menu carte à prix fixe... qui peut toutefois grimper un peu si vous privilégiez trop les propositions avec suppléments. Mais finalement rien d'extravagant pour des produits de luxe comme le foie gras ou les Saint-Jacques !



Lors de notre visite, nous avons débuté notre repas du bon pied, en choisissant un encornet au chorizo. Très joli plat, plein de saveurs, présenté comme une composition florale : super !



Nous avons ensuite poursuivi avec un risotto au parmesan, fleur de courgette farcie et asperges blanches des Landes. Un plat végétarien parfaitement mis en scène : le risotto est bien fondant comme il se doit, et parfaitement escorté par la fleur de courgette farcie et des asperges légèrement croquantes. Une vraie tuerie !



Même bonheur à l'heure du dessert, la délicieuse crème brûlée au pralin tenant toutes ses promesses avec son cœur gourmand au pralin fondant.

Comme vous pouvez l'imaginer vu le nom de la maison, la cave n'est pas en reste et propose un choix de belles bouteilles bien choisies.

Une adresse parfaite pour se faire plaisir, et qui peut même être privatisée pour des banquets, mariages ou autres événements heureux de la vie !

Menu-carte à 32 € (28 € pour un plat plus l'entrée ou le dessert). Au déjeuner, menu à 25 € (19,90 € pour un plat plus l'entrée ou le dessert) et formule-bar à 16,50 € pour le plat du marché avec un verre de vin ou eau minérale, et café.

Infos Pratiques :


Restaurant Millésime 62

Fermé samedi midi et dimanche.

Accueil jusqu'à 22h30.

15 place de Catalogne à Paris 14e

Métro : Montparnasse-Bienvenue

 [Afficher le téléphone](#)

[Plan du quartier](#)

Extraits de la carte :

- Efeuillé de morue fraîche à l'aioli, jeunes pousses vinaigrées
- Asperges des Landes, œuf poché vinaigrette de condiment à la truffe et tuile au Parmesan (+ 5€)
- Tataki de thon, vinaigrette au soja et sésame, tartare d'avocat et piquillos
- Croustillant de chèvre chaud, tapenade d'olives noires, jeunes pousses vinaigrées
*
- Duo de bar et rascasse à la plancha, tapenade d'olives noires, fenouil confit
- Steak d'espadon à la plancha, piment d'Espelette, niçoise
- Onglet de boeuf poêlé, sauce aux échalottes, pommes boulangère
- Gigot d'agneau rôti à l'ail et au thym, haricots coco (+ 6 €)
*
- Crêpes flambées au grand Marnier (+2.5€)
- Fondant au chocolat noir, glace aux pralines roses
- Tartelette au citron
- Crème brûlée au pralin
*