

# SECRETS DE PARISIENNES

*Les plats élégants du Millésimes 62*



La **Quinzaine Gourmande** fait son grand retour, du 13 au 25 mars ! A cette occasion, le restaurant **Millésimes 62** propose une assiette élégante et pleine de saveur.

Envoyez moi des mots doux  
[secrets.parisiennes@gmail.com](mailto:secrets.parisiennes@gmail.com)

Direction Montparnasse, à deux pas de la Gare, dans ce restaurant convivial aux notes provençales tenu par Sandrine et Stéphane Savorgnan.

Millésimes 62 propose un **large choix de menus et formules**, pour tous les budgets, avec à la carte, des produits de saison.

À l'occasion de la Quinzaine Gourmande, organisée par Resto Partner, dont je vous parlais ici également, le Chef du restaurant propose un délicieux plat composé de **poitrine de canard rôti, caramel d'épices, asperges et mousseline de carottes au curcuma** (19,90€ à la carte). Une très belle assiette élaborée exclusivement pour cette manifestation qui se tient jusqu'au 25 mars. Pour l'accompagner, je vous conseille vivement de commencer par l'œuf bio cuit mollet, sa sauce au foie gras et ses jeunes pousses d'épinard. Un régal !

Si vous cherchez **un restaurant simple mais raffiné**, entre collègues ou entre amis, le restaurant Millésimes 62 répondra à vos attentes !

Toutes les infos et autres restaurants participants à la Quinzaine Gourmande sont ici : <http://restopartner.com/>

Entrée et plat ou Plat et dessert 29€

Entrée, plat et dessert 33€

Menu prestige Apéritif + entrée + plat + dessert + vin + café 40, 00 €







### Millésimes 62

13 place de Catalogne, 75014 Paris

Du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

Samedi de 19h à 23h

Fermé le dimanche

01 43 35 34 35

Crédit photos : Millésimes 62  
Le 21/03/2017

