

Millésimes



62™



Menus Groupes



Millésimes 62
13/15 place de la Catalogne - 75014 PARIS
TEL : 01 43 35 34 35 / FAX / 01 43 20 26 21
www.millesimes62.com



Millésimes



62™



Menu « Epicurien » : 30 € Net/personne.

(Boissons comprises)

~ Entrées ~

Mille-feuille d'aubergine et chèvre frais, pistou d'herbes fraîches

Ou

Tartare de dorade Royale aux herbes fraîches, huile d'olive et citron

Ou

Jeunes pousses vinaigrées, légumes croquants et copeaux de parmesan

~ Plats ~

Pavé de cabillaud rôti au citron confit, piperade

Ou

Dos de merlu, tapenade d'olives noires, compotée de fenouil

Ou

Suprême de volaille fermière rôti à l'estragon, polenta crémeuse

~ Desserts ~

Tiramisu crémeux limoncello, citron vert

Ou

Cappuccino de fraises au mascarpone

Ou

Clafoutis au fruit de saison, vanille givrée

~ Boissons ~

1 bouteille d'eau pour 2 personnes

Eau plate ou gazeuse et Café

Vous pouvez nous retrouver sur notre site www.millesimes62.com pour une présentation du restaurant.

Millésimes 62™

13/15 place de Catalogne 75014 Paris
Tél : 01 43 35 34 35 / Fax : 01 43 20 26 21
www.millesimes62.com

Millésimes



Menu « Epicurien » : 37 € Net/personne.

(Boissons comprises)

~ Entrées ~

Mille-feuille d'aubergine et chèvre, pistou d'herbes fraîches

Ou

Tartare de dorade Royale aux herbes fraîches, huile d'olive et citron

Ou

Roquette vinaigrées, copeaux de parmesan

~ Plats ~

Pavé de cabillaud rôti au citron confit, tian de légumes

Ou

Dos de merlu, tapenade d'olives noires, compotée de fenouil

Ou

Suprême de volaille fermière rôti à l'estragon, purée à l'huile d'olive

~ Desserts ~

Tiramisu crémeux au citron vert

Ou

Cappuccino de fraises, crème légère

Ou

Blanc mangé aux fruits rouges

~ Boissons ~ 1 bouteille de vin pour 3 personnes 1 bouteille d'eau pour 2 personnes

Côtes de Pérignan « Chardonnay » Domaine J. de Saint Exupéry 2016

Ou

Pays D'Oc « Château Pech-Céleyran » Syrah 2015

Eau plate ou gazeuse et Café

Vous pouvez nous retrouver sur notre site www.millesimes62.com pour une présentation du restaurant.

Millésimes 62[™]

13/15 place de Catalogne 75014 Paris
Tél : 01 43 35 34 35 / Fax : 01 43 20 26 21
www.millesimes62.com

Millésimes



Menu «Millésimes 62 » : 47 € Net/personne. (Boissons comprises)

~ Entrées ~

Saumon "bio" mariné, fenouil croquant
Ou
Foie gras de canard mi-cuit, caramel Balsamique
Ou
Blanc mangé au tourteau, vinaigrette d'herbes

~ Plats ~

Suprême de dorade Royale, vinaigrette d'herbes fraîches
tian de légumes
Ou
Pavé de cabillaud rôti, concassée de tomates fraîches, polenta
crémeuse
Ou
Filet de canette rôti miel et romarin, écrasé de pommes de terre

~ Desserts ~

Financier aux myrtilles et lait d'amande
Ou
Mille-feuille aux fruits rouges, crème vanillé (suppl. 3€)
Ou
Ananas rôti à la vanille bourbon, sorbet mojito

~ Boissons ~ 1 bouteille de vin pour 3 personnes 1 bouteille d'eau pour 2 personnes

Bourgogne « Petit Chablis » La Chablisienne 2016
Ou
Premières côtes de Bordeaux Château Langoiran 2015

Café, eau minérale

Vous pouvez nous retrouver sur notre site www.millesimes62.com pour une présentation du restaurant.

Millésimes 62

13/15 place de Catalogne 75014 Paris
Tél : 01 43 35 34 35 / Fax : 01 43 20 26 21
www.millesimes62.com



Millésimes



62™



Menu « Fin Gourmet » : 79 € Net/personne boissons comprises

~ Entrées ~

Salade gourmande jeunes pousses vinaigrées,
homard et huile de truffe

Ou

Foie gras de canard mi cuit, caramel Balsamique

Ou

Saumon d'Ecosse confit à l'orange

~ Plats ~

Suprême de barbue au vinaigre balsamique

Ou

Dos de bar à la tapenade, barigoule d'artichauts

Ou

Carré d'agneau rôti au thym frais et à l'ail doux

~ Desserts ~

Crumble aux fruits de saison, sorbet du moment

Ou

Fondant au chocolat noir, glace à la confiture de lait

Ou

Financier à la pistache, soupe de mangue fraîche

~ Vins ~ 1 bouteille de vin pour 3 personnes 1 bouteille d'eau pour 2 personnes

1 Coupe de Champagne Brut Besserat de Bellefon
3 petits fours chauds

Bourgogne Viré-Clessé aoc Louis Latour 2013

Ou

Bordeaux Saint-Estèphe « Les Hauts de Pez » 2013

Café, eau minérale

Vous pouvez nous retrouver sur notre site www.millesimes62.com pour une présentation du restaurant.

Millésimes 62™

13/15 place de Catalogne 75014 Paris
Tél : 01 43 35 34 35 / Fax : 01 43 20 26 21
www.millesimes62.com