

Millésimes



62™



Menu « Epicurien » : 37 € 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 au citron vert

Ou

Cappuccino de fraises au mascarpone

Ou

Clafoutis au fruit de saison, vanille givrée

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

Côtes de Pérignan « Chardonnay » Domaine J. de Saint Exupéry 2015

Ou

Pays D'Oc « Château Pech-Céleyran » Syrah 2014

Eau plate ou gazeuse

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



62™



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
wok de légumes

Ou

Pavé de lieu jaune au jus de bouille, légumes provençaux

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 2014

Ou

Premières côtes de Bordeaux Château Langoiran 2010

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 « Gourment » : 60 € Net/personne
boissons comprises

~ Entrées ~

Jeunes pousses vinaigrées, langoustines et suprêmes d'agrumes

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, caramel Balsamique

Ou

Carpaccio de thon, concassé d'avocat, vinaigrette lait de coco
et citron

~ Plats ~

Dos de bar à la plancha, sauce vierge au thym, risotto

Ou

Filet de turbot rôti, coulis d'étrilles et petit légumes (Suppl. 6 €)

Ou

Pavé de bœuf au poivre de Séchuan, pommes boulangères

~ Desserts ~

Fraisier, crème de mascarpone vanillée

Ou

Tarte des sœurs Tatin à l'ananas, sorbet Pinacolada

Ou

Vacherin glacé vanille framboise et fruits rouges

~ Vins ~ 1 bouteille de vin pour 4 personnes
1 bouteille d'eau pour 2 personnes

1 Coupe de Champagne brut Besserat de Bellefon

Bourgogne aoc « Viré-Clessé » Louis Latour 2012

Ou

Bordeaux Haut Médoc aoc « Château Puy Castéra » 2006

Café, eau plate ou gazeuse

Vous pouvez nous retrouver sur notre site www.millesime62.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.millesime62.com