

Millésimes



62™



.Menu « Epicurien » : 37 € Net/personne.
(Boissons comprises)

~ Entrées ~

Millefeuille 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 ~

Dos de lieu rôti, beurre blanc citronné, écrasé de pommes de terre

Ou

Escalope de saumon de Norvège sauce vierge, piperade

Ou

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

~ Desserts ~

Tiramisu crémeux aux fruits rouges

Ou

Nage de fruits frais à la menthe, sorbet citron pressé

Ou

Crumble pommes et fraises, caramel au beurre salé

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

Côtes de Pérignan « Chardonnay » Domaine J. de Saint Exupéry 2013

Ou

Pays D'Oc « Château Pech-Céleyran » Syrah 2012

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 ~

Blanc mangé au tourteau, vinaigrette d'herbes
Ou
Foie gras de canard mi-cuit, caramel Balsamique
Ou
Saumon de Norvège façon Gravelax, sauce anchoïade

~ Plats ~

Suprême de dorade Royale à la tapenade, Wok de légumes
Ou
Pavé de cabillaud à l'huile d'olive parfumée, niçoise
Ou
Filet de canette rôti miel et romarin, pommes darphin

~ Desserts ~

Fondant au chocolat noir, sorbet poire
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 2013
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 « Epicurien » : 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 Pinaccolada

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