

# Millésimes



.Menu « Epicurien » : 30 € Net/personne.  
(Boissons comprises)

~ Entrées ~

Clafoutis aux oignons confits, jambon Serrano  
Ou  
Pressé de lapin aux herbes fraîches  
Ou  
Velouté de potimarron, pignons de pins grillés

~ Plats ~

Filet de rascasse au jus de bouille, écrasé de pommes de terre  
Ou  
Brandade de cabillaud, jeunes pousses vinaigrées  
Ou  
Poitrine de cochon laqué au miel, polenta crémeuse au parmesan

~ Desserts ~

Ananas rôti miel et romarin, sorbet coco  
Ou  
Clafoutis au fruit de saison, coulis de mangue  
Ou  
Moelleux chocolat caramel

~ Boissons ~ 1 verre de vin par personne ou  
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  
Ou  
Eau plate ou gazeuse  
  
Café

Vous pouvez nous retrouver sur notre site [www.millesimes62.com](http://www.millesimes62.com) pour une présentation du restaurant.

Millésimes 62™

# Millésimes



62™



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

~ Entrées ~

Royale au tourteau, coulis de crustacés

Ou

Terrine de lentilles vertes du puy, jambon Serrano

Ou

Jeunes pousses vinaigrées, légumes croquants

~ Plats ~

Filet de rascasse au jus de bouille, écrasé de pommes de terre

Ou

Dos de merlu sauce vierge, ragout de légumes de saison

Ou

Suprême de volaille fermière rôti sur la peau, vinaigrette d'herbes

~ Desserts ~

Crumble pommes et poires, glace au pain d'épices

Ou

Tiramisu crémeux, limoncello citron vert

Ou

Fondant chocolat caramel

~ 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 et Café

Vous pouvez nous retrouver sur notre site [www.millesimes62.com](http://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](http://www.millesimes62.com)

# Millésimes



62™



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

~ Entrées ~

Foie gras de canard mi-cuit, compotée de fruits secs  
Ou

Blanc mangé au tourteau, salade d'herbes fraîches  
Ou

Aumônière aux champignons de saison, velouté au vermouth

~ Plats ~

Suprême de dorade Royale à la tapenade, carottes au jus  
Ou

Dos de cabillaud à l'huile d'olive parfumée, polenta crémeuse  
Ou

Pot au feu de cuisse de canard, légumes de saison

~ Desserts ~

Ananas rôti miel et romarin, sorbet coco  
Ou

Vacherin glacé, parfum du moment  
Ou

Tarte aux pommes des sœurs Tatin vanille givrée

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

Bourgogne « Petit Chablis » La Chablisienne 2015  
Ou

Premières côtes de Bordeaux Château Langoiran 2010

Café, eau plate ou gazeuse

Vous pouvez nous retrouver sur notre site [www.millesimes62.com](http://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](http://www.millesimes62.com)

# Millésimes



62™



Menu « Epicurien » : 59 € Net/personne  
boissons comprises

~ Entrées ~

Aumônière aux champignons et escargots

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, caramel balsamique

Ou

Gravelax de saumon biologique, légumes croquants

~ Plats ~

Lotte au jus de bouille et petits légumes

Ou

Dos de bar rôti à la tapenade, barigoule d'artichauts

Ou

Paleron de veau confit, légumes anciens

~ Desserts ~

Financier à la pistache, soupe de mangue fraîche

Ou

Blanc mangé vanillé, coulis de fruits et pain d'épices

Ou

Crumble aux poires caramel au beurre salé

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

1 Coupe de Champagne brut Besserat de Bellefon

Bourgogne Viré-Clessé aoc Louis Latour 2015

Ou

Bordeaux Haut Médoc «Château Puy Castéra » 2011

Café, eau plate ou gazeuse

Vous pouvez nous retrouver sur notre site [www.millesime62.com](http://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](http://www.millesime62.com)

# Millésimes



**62**<sup>TM</sup>



Menu « Connaisseurs » : 79 € Net/personnes.

20 personnes maximum

(Boissons comprises)

~ Entrées ~

Verrine de homard et artichaut, chantilly citron

Ou

Foie gras de canard poêlé au vinaigre balsamique

Ou

Tartare de noix de saint jacques, huile d'olive vierge au curry

~ Plats ~

Suprême de turbot au vinaigre balsamique

Ou

Noix de Saint Jacques juste snackées, pâtes fraîches à l'encre de seiche

Ou

Epaule d'agneau Allaiton d'Aveyron, cuisson basse température

~ Desserts ~

Gratin de fruits de saison au champagne

Ou

Blanc mangé vanillé, coulis de fruits et pain d'épices

Ou

Tarte au chocolat noir et lait d'amande

~ Vins ~ 1 bouteille de vin pour 4 personnes

1 bouteille d'eau pour 2 personnes

1 Coupe de Champagne brut Besserat de Bellefon

3 petits fours salés

Grand Cru de Provence « Palette » Château Simone 2014

Ou

Bordeaux Pauillac « La Fleur de Haut-Bages Libéral » 2013

Vous pouvez nous retrouver sur notre site [www.millesimes62.com](http://www.millesimes62.com) pour une présentation du restaurant.

Millésimes **62**<sup>TM</sup>

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

[www.millesimes62.com](http://www.millesimes62.com)