

MAISON PAILLOT
Boucherie, charcuterie
Epicerie fine, traiteur
Restaurant "Les Millésimes"
Cave à vin "St Vincent"
14, Place de l'Hôtel de Ville
89310 Noyers-Sur-Serein. France
T: +33 (0) 3.86.82.82.16
E: contact@maison-paillot.com
W: www.maison-paillot.com



Menu de célébration / Celebration menu **au Château de Châtel-Gérard en Bourgogne**

Gougères bourguignonnes
Puff pastry with comté cheese

Entrée / Starter

Terrine de foie gras au torchon, truffe de Bourgogne,
brioche toastée, compote fine pommes et pruneaux
Duck liver terrine with Burgundy black truffle, toasted brioche, apple et plums purée

Chablis "Bas de Chapelot" 2016 Domaine Eleni et Edouard Vocoret

Viande / Main course

Filet de canard, sauce aux cépes et truffe noire de Bourgogne
Filet of duck, ceps mushrooms sauce and shaved black truffle

Irancy "Vaupessiot" 2013 Domaine David Renaud

Fromage / Cheese

Chaource au lait cru, Ferme Leclere à Soumaintrain
Raw milk Chaource cheese with shaved black truffle

Dessert / Dessert

Fondant au chocolat « Macaé », poires pochées à la vanille
Chocolate fondant with Macaé origin chocolate from Valrhona, poached pear spiced with vanilla

Boissons chaudes / Hot drinks

Café & Mignardises
Coffee, fresh meringues and "Tonka Nuts" almond cake

Eaux minérales d'Evian et de Badoit
Minerals water of Evian and Badoit

Menu à **52€** par personne tout compris
Menu priced at 52€ all included