

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

---

### **Mise en bouche**

Boudin blanc truffé fondant, jus de volaille  
*Chicken white boudin, chicken juice*

### **Entrée / Starter**

Gratin de noix de Saint-Jacques et homard, julienne de truffe et sauce corail  
*Roasted scallops and lobster, red pepper, carrots and leeks finely sliced, seafood sauce*

**Chablis 1er Cru "Vaucoupins" 2016 Domaine Cyril Gautheron**

---

### **Viande / Main course**

Filet mignon de veau braisé, purée fine de pomme de terre à la noix de muscade,  
légumes anciens et jus de veau  
*Filet of veal, potatoes purée with muscade nuts and old varieties of vegetables, veal juice*

**Maranges "Sur le Chêne" 2018 Domaine Fernand Chevrot**

---

### **Fromage / Cheese**

Epoisses au lait cru, Ferme Des Marronniers à Origny  
*Raw milk Epoisses cheese with fresh salad*

---

### **Dessert / Dessert**

Tarte tatin aux pommes servie tiède, caramel au beurre salé  
*Apple Tatin tart served warm, salted butter caramel dressing*

---

### **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 **75€** par personne tout compris  
*Menu priced at 75€ all included*