



Les Millésimes Domaine Pierre Paillot Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/noyers/les-millesimes>
8 Rue Du Poids Du Roy, 89310 Noyers, France
+33673834957 - maison-paillot.com

Categories

[Les Vins Blancs](#)

[Les vins blancs \(suite\)](#)

[Vins Autrichiens de la Vallée de la Wachau](#)

[Boissons servies](#)

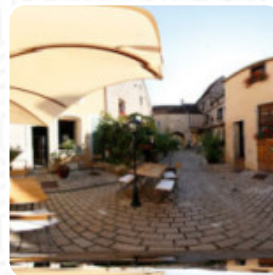
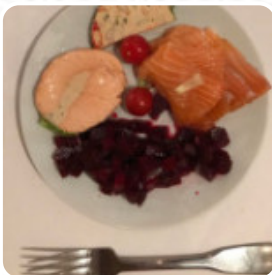
[Dessert](#)

[Starters](#)

[Vinos Blancos](#)

[Non Alcoholic Drinks](#)

[Drinks](#)



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Le Chantecler Menu



Entrées

ANCHOVIES

Pasta

CANNELLONI

Thai

GREEN CURRY

Chicken

PINEAPPLE CHICKEN

Appetizer

TARTARE

Fish

SEA BASS

Beef Dishes

FILET MIGNON

Indian

CHICKEN CURRY

Platters

LA VAPEUR DE TURBOT AU
BEURRE D'ALGUE 70 €

Aperitif

GLASS OF CHAMPAGNE

Italian Specialties

FOCACCIA

Seafood*

PRAWNS

French

FOIE GRAS

PLAT / MAIN DISH

LERIS DE VEAU CLOUTÉ AU
CHORIZO 72 €

En plat / main dish

FILET DE VEAU CLOUTÉ AU
CHORIZO 72 €

Non Alcoholic Drinks

WATER

BOTTLED WATER

Pizza

SPECIAL PIZZA

MEAT

Starters

LANGOUSTINES RÔTIES AUX PIMENTS
D'ESPELETTE

CANNELLONIS DE TOURTEAU À LA
MANGUE 55 €

Hot Drinks

TEA

COFFEE

Soft Drinks



ORANGE JUICE

JUICE

WATER

Entree

Le Chantecler Menu



GNOCCHI DE LÉGUMES AU
BEURRE DE CERFEUIL,
MÉRIDIONALE DU POTAGER DE
L'ARRIÈRE-PAYS AUX COPEAUX DE
PARMESAN REGGIANO 42 €

POINTES D'ENDIVES AU
BEAUFORT, COPEAUX DE JAMBON
"NOIR DE BIGORRE", RÂPÉE DE
TRUFFE NOIRE ET BOUQUET DE
PISSENLITS ET FEUILLES DE
MÂCHE 56 €

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
DU GERS, FINE GELÉE DE LITCHI,
MARMELADE D'ANANAS VICTORIA
AU PIMENT D'ESPELETTE,
BRIOCHE PARFUMÉE DE CITRON
VERT 45 €

Plat

DOS DE BAR POÊLÉ ET
BIGORNEAUX FAÇON PERSILLADE,
MOUSSELINE DE CÉLERI, JUS DE
COQUILLAGES SAFRANÉ 72 €

SELLE D'AGNEAU EN MARMELADE
DE MANDARINE, CHOU PAK CHOÏ
AU BEURRE FUMÉ, TEMPURA
D'ASPERGES VERTES À LA
CORIANDRE 70 €

NOIX DE COQUILLE SAINT-
JACQUES TRUFFÉES, SAUCE
CHAMPAGNE, OIGNONS DES
CÉVENNES, POÊLÉES ET CHIPS DE
PANAIS 78 €

Coté mer et océan

SAINT-PIERRE DE PETIT BATEAU
GRILLÉ, SALICORNES,
COUTEAUX, AMANDES FRAÎCHES 158 €

DOS DE CABILLAUD CONFIT À
L'HUILE D'OLIVE VIERGE 64 €

HOMARD BLEU RÔTI AU BEURRE,
BISQUE AUX ÉPICES MAISON 90 €

Le Terroir

CÔTE DE BOEUF AUBRAC
MATURÉE, RÔTIE, POMMES DE
TERRE SOUFFLÉES 188 €

PORC IBÉRIQUE EN PIPERADE DE
POIVRONS, JUS AUX MENDIANTS 65 €

SUPRÊME DE PIGEON MI-CUIT AU
VERT DE BLETTE ET COPPA 88 €

FROMAGES DE VACHE AFFINÉS,
LES CHÈVRES PAR MADAME
COPPIN À CONTES 22 €

Les prémices

TOMATES ANCIENNES ROUGES ET
JAUNES, BURRATA À L'HUILE
VIERGE 40 €

CARPACCIO DE THON ROUGE DE
MÉDITERRANÉE, CROUSTILLANT
DE ROUGAIL DE MANGUE 48 €

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
AUX CERISES, PARFUMÉ DE
CORIANDRE 52 €

CAVIAR OSCIETRE, MAISON
STURIA 21,030 €

CAVIAR PRESTIGE, MAISON
STURIA 18,030 €

Restaurant Category

BAR

DESSERT

FRENCH

MEDITERRANEAN

VEGAN

LES CREATIONS SUCREES

SOUFFLÉ AU MOKA D'ÉTHIOPIE 35 €

SÉLECTION DE GLACES ET
SORBETS AU FIL DES SAISONS 20 €

OPÉRA EN DÉLICATESSE DE
FRAMBOISE 26 €

Le Chantecler Menu



TOURTE DE BLETTES NIÇOISE À LA FLEUR D'ORANGER 25 €

FRAÎCHEUR DE FRAISE DES BOIS PARFUMÉE À LA CITRONNELLE 35 €

Dessert

LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS 28 €

SORBET

SOUFFLÉ À LA VANILLE GRAND CRU DE BORA BORA FLAMBÉ AU CALVADOS, POÊLÉE DE CHANTECLER ET GLACE VANILLE 35 €

GOURMANDISE AU CAMEL BEURRE SALÉ ET CACAHUÈTE, CRÉMEUX ARAGUANI ET MOUSSE LACTÉE 28 €

MOUSSE LÉGÈRE AUX FRUITS DE LA PASSION, SUR UN BISCUIT MOELLEUX À LA BANANE FRÉCINETTE, CROUSTILLANT DE SÉSAME ET SIROP AUX ÉPICES 30 €

ICE CREAM

These Types Of Dishes Are Being Served



DESSERTS

LAMB

PIZZA

BREAD

AMUSE BOUCHES

FISH

PASTA

TUNA STEAK

LOBSTER

Ingredients Used



GRAPEFRUIT

SEAFOOD

BUTTER

PINEAPPLE

MILK

CHOCOLATE

CAMEL

DUCK

CHEESE

CHEESE

FROMAGE

RASPBERRY

SYRUP

MELON

BEEF

SCALLOPS

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Le Chantecler Menu



Le Chantecler

37 Prom. Des Anglais, 06000
Nice, France

Opening Hours:
Wednesday 19:00-21:30
Thursday 19:00-21:30
Friday 19:00-21:30
Saturday 19:00-21:30
Sunday 19:00-21:30

Made with [Menu](#)

