



Le Millésime





Bonjour !

Nous vous remercions d'avoir choisi de récupérer les actualités et les informations de notre établissement par le biais du service Brochure PDF.

Par cet accès, nous participons ensemble à la protection de l'environnement.

Notre site officiel est régulièrement mis à jour pour vous faire profiter des meilleures offres et des meilleurs tarifs garantis disponibles sur Internet.

Vous n'êtes plus connecté à Internet au bureau ou à la maison ? Connectez-vous sur notre accès de site par téléphone portable :

<http://mobile.restaurant-le-millesime.com>

A très bientôt,

LE MILLESIME



## Restaurant à Chambolle-Musigny en Bourgogne

### Restaurant Le Millésime en quelques mots

Le **restaurant Le Millésime** vous accueille à **Chambolle-Musigny**, au cœur du vignoble de **Bourgogne**.

Dans une authentique demeure de village, installez-vous à la table de cette adresse gastronomique et partez pour un véritable voyage culinaire.

Notre **restaurant** compte deux salles à l'ambiance raffinée et moderne. Dans la première trône une lumineuse cave à vins. Vitrée sur toute sa largeur, elle laisse deviner des centaines de bouteilles. Outre cette salle à manger, nous vous réservons également un salon privatif à l'étage, idéal pour vos **repas privés**.

Dégustez dès à présent ce millésime, fait de convivialité et de saveurs inoubliables. Une adresse devenue incontournable où qualité du service et surprises gastronomiques s'associent pour votre plus grand plaisir.

### Gastronomie et vins de Bourgogne

La **Bourgogne**, ses vins et ses produits locaux sont au cœur de la cuisine du **Chef Matthieu Mazoyer**

Véritable ambassadeur de sa région, le jeune chef met en œuvre tout son savoir-faire pour livrer, chaque jour, une nouvelle interprétation de ce terroir qui l'inspire tant.

Dans un village viticole qui a donné son nom à un grand cru de Bourgogne, Chambolle-Musigny, découvrez une cuisine composée à partir de produits de saison et qui s'accompagne naturellement d'un vin de la région. Au Millésime, le sommelier saura vous orienter et vous conseiller les meilleurs accords mets-vins.

Le restaurant vous propose 500 références, entreposées dans la salle à manger et conservées dans l'authentique cave voûtée du restaurant. Celle-ci est aussi un **lieu de dégustation** ouvert à tous les amoureux du vin.

### Restaurant sur la route des Grands Crus de Bourgogne

A 20 km seulement de Dijon et de Beaune, Chambolle-Musigny compte parmi les 37 villages que traverse la **route des Grands Crus de Bourgogne**

A deux pas de Gevrey-Chambertin, entre Morey-Saint-Denis et Vougeot, les prestigieux vignobles de la Côte de Nuits qui entourent Le Millésime inspirent au quotidien l'équipe du restaurant. A votre tour, laissez-vous charmer par la beauté des lieux et les saveurs de Bourgogne.

Arrêtez-vous au **restaurant Le Millésime** pour déguster une cuisine de saison accompagnée des meilleurs crus locaux. Ces derniers sont rigoureusement sélectionnés auprès des viticulteurs locaux, en direct. Goûtez ainsi à des vins d'exception, en provenance de prestigieux domaines de Bourgogne.

### Actualités

Le restaurant Le Millésime vous invite à consulter son tout nouveau site internet

Vous avez à présent l'opportunité de télécharger cartes et menus et de réserver votre table en seulement quelques clics.





## Restaurant sur la route des Grands Crus de Bourgogne

### Les accords mets et vins

Sur la route des Grands Crus de Bourgogne, alliez tous les plaisirs du goût au restaurant Le Millésime.

Afin d'accompagner idéalement votre repas, notre sommelier vous conseille dans le choix de votre vin. Nous disposons en effet de plus de 500 références. Celles-ci font, comme il se doit, hommage à la Côte de Nuits et à la Bourgogne.

La carte des vins met également en avant d'autres références, venant des meilleurs viticulteurs français et des vignobles du monde. Pour un accord mets-vins réussi du début à la fin de votre repas, le sommelier saura vous orienter. N'hésitez pas à faire appel à lui. Il saura à coup sûr ravir vos papilles et faire de votre repas une alliance parfaite de saveurs.

### La carte du Millésime

Au restaurant Le Millésime, dégustez des plats alliant raffinement et produits de saison.

Goûtez à une cuisine contemporaine au parfum du vignoble. Dans chaque plat, rien n'est laissé au hasard. Le Chef Matthieu Mazoyer met en œuvre une multiplicité de techniques maîtrisées et abouties.

A la carte du restaurant, on retrouve par exemple les traditionnels œufs meurettes, mais cuisinés à la façon du chef. Ce dernier accommode chaque mets selon sa propre sensibilité, proposant le meilleur des produits, sublimés par des cuissons et des assaisonnements réfléchis.

Découvrez ainsi une cuisine du terroir réinventée, à travers laquelle les saveurs de Bourgogne s'épanouissent pleinement : escargots de Bourgogne, tarte tatin de grenouilles, mille-feuille de foie gras, fromages régionaux etc., le tout accompagné des meilleurs crus de la région.

Le Chef se plaît également à confectionner des plats terre-mer, comme ces ris de veau accompagnés de langoustines d'Ecosse ou cette poitrine de veau servie avec un tartare de bulots. Des mets qui sauront autant vous surprendre que vous enchanter.

La carte et les menus suivent les saisons et changent donc régulièrement. N'hésitez pas à les consulter dès à présent.

[Carte \(PDF\)](#)

[Menus \(PDF\)](#)

[Carte des vins \(PDF\)](#)

### Le Chef Matthieu Mazoyer

Début 2005, c'est à Chambolle-Musigny, à deux pas de son village de Morey-Saint-Denis, que le Chef Matthieu Mazoyer a choisi d'ouvrir son restaurant.

Dans ses cuisines, le Chef et sa dynamique brigade concoctent une cuisine inspirée des saveurs de la Bourgogne, une région dont il est un fervent ambassadeur. Si le vin occupe une place importante dans le restaurant, les beaux produits locaux sont eux aussi de mise, comme la truffe de Bourgogne.

Avant de gérer sa propre affaire, Matthieu Mazoyer a fait ses armes dans de belles maisons de Bourgogne comme le Château de Saulon-la-Rue ou l'Auberge de la Charme à Prenois. Il obtient ensuite son bac pro et continue sa formation au restaurant de l'hôtel Losset à Flagey-Echezeaux, au Central à Dijon et chez Romain Detot et René Villard à La Cloche.

Efficacité, rigueur et discipline sont les maîtres mots du jeune Chef qui, chaque jour, poursuit l'objectif de servir à ses hôtes des plats dans lesquels excellence et goût priment avant tout. De l'entrée au dessert, les plats se succèdent dans une farandole de couleurs et de



saveurs qui saura ravir tous les gourmets.

L'établissement s'est déjà vu distinguer par le Guide Michelin, qui lui a remis un **Bib Gourmand** en février 2012.

## Les grands crus de Bourgogne

Chambolle-Musigny sonne aux oreilles des amoureux du vin comme une véritable promesse.

Ce petit village de la **Côte de Nuits**, qui a donné son nom au vin produit sur ses terres, compte deux superbes Grands Crus, Bonnes-Mares et Musigny, ainsi qu'un prestigieux Premier Cru, Les Amoureuses. Ces vins font tous l'objet d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Entre les vignobles de Morey-Saint-Denis et de Vougeot, à deux pas de Gevrey-Chambertin, de Pommard et de Nuits Saint-Georges, Chambolle-Musigny est réputée pour ses vins rouges cultivés en Pinot Noir.

La **route des Grands Crus**, surnommée Champs-Élysées de la Bourgogne, passe par Chambolle-Musigny. Sur une soixantaine de kilomètres, entre Dijon et Santenay, cette route touristique traverse 37 villes et villages viticoles parmi les plus prestigieux de Bourgogne. En l'empruntant, vous aurez l'occasion de déguster certains des meilleurs vins du monde, au cœur d'un paysage vallonné exceptionnel. Le restaurant Le Millésime vous invite à visiter sa **cave** et à goûter à ces crus fantastiques, notamment au sein de son **caveau de dégustation**.

**Le site officiel des Vins de Bourgogne**



## Restaurant en Bourgogne près de Gevrey-Chambertin

### Restaurant gastronomique Le Millésime : ambiance

Découvrez l'ambiance unique d'un **restaurant gastronomique de Bourgogne**, situé à proximité de **Gevrey-Chambertin**. Au cœur du vignoble, à Chambolle-Musigny, goûtez à un millésime inoubliable.

Le **restaurant Le Millésime** vous convie dans une élégante demeure en pierres de Bourgogne. Un décor authentique pour un repas aux saveurs locales accompagné des grands crus de la région.

En entrant dans le restaurant, une première salle vous accueille dans une atmosphère lumineuse et contemporaine. Le bar, illuminé par l'importante cave à vins, sinue sur un côté tandis que les tables s'habillent de nappes blanches. Dans le petit salon, des fauteuils club donnent encore une touche d'originalité à la salle.

Toujours au rez-de-chaussée, une deuxième salle à manger se pare de couleurs vives. Les murs reçoivent des tableaux d'artistes contemporains. Et dans l'âtre de la cheminée brillent des bougies.

Une atmosphère élégante et raffinée, où tout a été réuni pour vous faire passer un délicieux moment.

### Salon privatif pour vos repas de groupe en Bourgogne

Pour vos **repas de groupe en Bourgogne**, le restaurant Le Millésime vous propose un élégant salon privatif, situé à l'étage de l'établissement.

Sur la route des Grands Crus de Bourgogne, partagez avec vos hôtes un instant convivial dans un restaurant gastronomique de Chambolle-Musigny.

Profitez ainsi d'une salle très lumineuse dans laquelle de nombreuses configurations sont possibles. Si vous le souhaitez, nous pouvons également vous réserver la salle-à-manger du rez-de-chaussée. Le restaurant peut ainsi accueillir **de 15 à 80 personnes**.

Banquets, réunions familiales, réceptions, repas d'entreprise etc., nous adaptons notre offre à vos besoins et élaborons le menu avec vous. Du sur-mesure pour un événement, privé ou professionnel, qui restera un moment mémorable.

Pour en savoir plus ou réserver votre repas de groupe, n'hésitez pas à nous contacter par mail [info@restaurant-le-millesime.com](mailto:info@restaurant-le-millesime.com) ou par téléphone au + 33 (0)3 80 62 80 37.

### Caveau de dégustation en Bourgogne

Découvrez et dégustez les multiples références conservées amoureusement dans la cave du restaurant.

Au cœur du vignoble de Bourgogne, dans un village ayant donné son nom à un précieux cru de la Côte de Nuits, notre établissement se devait de se parer d'une importante **cave à vins**. Celle-ci se découvre dans un premier temps dès votre entrée au restaurant Le Millésime. Située derrière le bar, une large armoire vitrée, abritant de multiples bouteilles étincelantes, illumine la salle.

La **cave du restaurant** recèle quant à elle quelque 500 références. Entièrement voûtée, elle prodigue les conditions optimales pour conserver les vins. La grande majorité de ces derniers provient directement des viticulteurs locaux. Si 90 % de notre cave est composée de vins de Bourgogne, les autres régions de France, comme l'Alsace, la Loire ou le Rhône, ne sont pas en reste. D'autres pays sont également représentés, comme l'Italie ou l'Espagne.

Dans notre **caveau de dégustation**, il vous est possible de venir goûter à quelques-uns de ces précieux nectars et de les acheter. Dans une ambiance conviviale, découvrez les grands crus de Bourgogne. Nous organisons des dégustations sur-mesure, en fonction de votre budget.

#### Informations pratiques

Le caveau de dégustation du restaurant Le Millésime vous accueille du mercredi au dimanche, de 9h00 à 18h00.

Réservation nécessaire pour les groupes par mail [infos@caveauesmusignys.com](mailto:infos@caveauesmusignys.com) ou par téléphone au + 33 (0)3 80 62 84 01.



## Restaurant en Bourgogne entre Dijon et Beaune

### Restaurant Le Millésime à Chambolle-Musigny

Au cœur du célèbre vignoble de Bourgogne, entre Dijon et Beaune, découvrez le **restaurant Le Millésime**.

A Chambolle-Musigny, où est produit un vin AOC du même nom, offrez-vous une pause gastronomique au cours de laquelle mets et crus régionaux sauront vous enchanter.

Ce village viticole de Côte d'Or se trouve sur la route des Grands Crus qui longe la Côte de Nuits. Il se situe à proximité de prestigieux vignobles : Morey-Saint-Denis, Vougeot, Nuits-Saint-Georges, Pommard, Gevrey-Chambertin, pour ne citer qu'eux. L'occasion de partir pour un voyage œnologique dans l'un des plus beaux vignobles du monde.

### Plan d'accès



### Villes environnantes

#### Distances entre Chambolle-Musigny et :

Vosne-Romanée	4	Pommard	31
Gevrey-Chambertin	5	Dôle	70
Nuits-Saint-Georges	6	Besançon	110
Dijon	20	Lyon	177



## RESTAURANT LE MILLÉSIME

1, rue Traversière - 21220 Chambolle-Musigny

Tél. : +33 (0)3 80 62 80 37 - Fax : +33 (0)3 80 62 85 53

[info@restaurant-le-millesime.com](mailto:info@restaurant-le-millesime.com)

[www.restaurant-le-millesime.com](http://www.restaurant-le-millesime.com)

LE MILLESIME  
1 rue Traversière  
21220 CHAMBOLLE MUSIGNY  
Tél : +33380628037  
Fax : +33380628553  
E-mail : [mazoyermatthieu@hotmail.com](mailto:mazoyermatthieu@hotmail.com)  
Site : <http://www.restaurant-le-millesime.com>