

Le 7^{ème} Vin | Les formules

MENU CHEF

Entrée + Plat OU Plat + Dessert | 27 €

Start + Main OR Main + Dessert

Entrée + Plat + Dessert | 29,50 €

Start + Main + Dessert

Soupe de Poisson et Crustacés, Aioli safrané | Fish and Shellfish soup with Aioli sauce

Terrine de campagne Maison | Homemade Paté

Œuf poché aux Champignons | Poached egg with Mushrooms

Asperges en Salade, Sauce crème | Salad with Asparagus and Creamy dressing

6 Escargots de Bourgogne | 6 Snails **+2€**

Terrine de foie gras Maison | Homemade duck liver terrine **+2€**

Gratinée parisienne à l'Oignon | French onion soup **+2€**

Cocotte de Légumes printaniers | Spring Vegetables

Filet de Dorade, Fenouil confit et Poivrons | Sea Bream, Fennel and Peppers

Langoustines en Bouillon de Coquillages safrané | Langoustines with Shellfish Broth **+6€**

Confit de canard, Pommes sarladaises | Confit of duck and potatoes

Suprême de Volaille rôti à l'Ail doux | Roasted Poultry Breast with Garlic

Bœuf Bourguignon | Beef stew in wine sauce

Ris de Veau braisé et Foie Gras chaud | Veal Sweetbread and fried Duck liver **+8€**

Basse côte d'Angus Grillée, Echalote confite | Grilled Angus Steak, Stewed Shallot **+3€**

Assortiment de Fromages et Salade | Salad and Cheeses **+3€**

Savarin Chantilly | Savarin cake and Chantilly cream

Tarte du jour | Tart of the day

Coulant au chocolat | Chocolate cake

Brioche en Pain perdu, Caramel au Beurre salé | French Toast and Toffee

Coupe de sorbet arrosé (pomme/Calvados ou citron/Vodka) | Sorbets and alcohol (apple and Calvados or lemon and Vodka) **+3€**

Crème brûlée

Café gourmand **+3€**

Prix TTC Net, hors boisson, hors suppléments
Thanks to order 1 Menu per person