

Le 7^{ème} Vin | Les formules

MENU CHEF

Entrée + Plat OU Plat + Dessert | 29 €

Starter + Main Course OR Main Course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert | 33 €

Starter + Main Course + Dessert

Velouté de Potiron, Pistou et Croûtons | Pumpkin soup, basil and croûtons

Fricassée de Coco de Paimpol, Chorizo et Champignons | « Paimpol » beans with chorizo and Mushrooms

Terrine du 7^è VIN | Homemade pâté

Œuf poché Basquaise | Poached egg with sweet peppers

Foie gras Maison et Toasts | Homemade Foie Gras and Toasts (Duck's Liver) **+3€**

6 Escargots de Bourgogne | 6 Snails **+3€**

Salade de Légumes de saison et Chèvre au Miel | Autumn vegetables, goat cheese and honey

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

Filet de Lieu à la Tomate et Aubergines | Pollock fish with tomatoe and eggplants

Cocotte de Sanglier Vigneronne | Stewed wild boar with wine sauce and potatoes

Onglet de Veau à l'échalote, gratin dauphinois | Veal steak with shallots, potatoes with cream **+5€**

Suprême de Volaille et Foie gras chaud, Jus aux Girolles **+9€** |

Chicken breast with fried duck liver, mushrooms sauce **+9€**

Crumble aux fruits de saison | Crumble with fruits

Moelleux au chocolat | Warm chocolate cake

Flan à la louche Grand-mère | Grandmother's « Crème caramel »

Glaces et Sorbets (avec alcool **+3€**) | Sorbets and ice cream (with alcohol **+3€**)

Assortiment de Fromages | Assortment of cheeses **+3€**