

Le 7^{ème} Vin | Les formules

MENU CHEF

(Entrée + Plat) OU (Plat + Dessert) | 29,90 €
(Starter + Main Course) OR (Main Course + Dessert)

Entrée + Plat + Dessert | 35,90 €

Starter + Main Course + Dessert

Velouté de Champignons et Croûtons | Mushroom soup and Croûtons

Salade de Mâche, Noix, Pomme verte et Coulis de Betterave |

Salad with Nuts, Apple and Beetroot's dressing

Terrine du 7^è VIN | Homemade pâté

Œuf poché Meurette | Poached egg with Bacon and wine sauce

Gratinée à l'Oignon Parisienne | Onion soup with cheese **+2€**

Foie gras Maison et Toasts | Homemade Foie Gras and Toasts (Duck's Liver) **+5€**

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

Pâtes aux Légumes d'hiver et Reblochon | Pasta with winter vegetables and Reblochon cheese

Filet de Bar, Crème de crustacés | Sea Bass with Shellfish creamy sauce

Suprême de Volaille Rôti, Crème de Champignons | Roasted chicken breast, mushrooms sauce

Boeuf Bourguignon en Cocotte | Beef stew with wine sauce and potatoes

Parmentier de Canard Confit, Salade mêlée | Minced confit of Duck with Mashed potatoes

Cocotte de Sanglier Vigneronne | Wild Boar stew

Coquille St Jacques à la Bretonne | Scallops with cream and mushroom sauce, «au gratin» **+7€**

Pièce du Boucher, Béarnaise et Gratin de pomme de terre **+9€**

Butcher's Steak with Béarnaise sauce and potatoes "au gratin" **+9€**

Compotée de Fruits secs à l'Armagnac, Glace vanille | Stewed dried fruits with Armagnac and
Vanilla Ice cream

Brioche en Pain perdu, Caramel Beurre salé | French toast, Salted Toffee

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€**

Café ou Thé Gourmand **+3€**