

Le 7^{ème} Vin | Les formules

MENU CHEF

(Entrée + Plat) OU (Plat + Dessert) | 35,00 €
(Starter + Main Course) OR (Main Course + Dessert)
Entrée + Plat + Dessert | 39,00 €
Starter + Main Course + Dessert

Velouté de Potiron et Légumes d'Hiver | Pumpkin and Winter vegetables soup

Salade d'Endives, Mâche, Pomme verte et coulis de Betterave |

Mixed salad with Apple and Beetroot dressing

Terrine du 7^è VIN | Homemade pâté

Œuf poché Meurette | Poached egg with Wine and Bacon 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€**

5 Huîtres n°2 Pleine mer du Colonel Aubry | 5 Oysters **+3€**

Pâtes aux légumes d'Hiver et Cantal fondu | Pasta with Winter vegetables and Cantal cheese

Filet de Bar, crème de Crustacés et Coquillages | Sea bass, Seafood and Shell sauce

Suprême de Poulet rôti, Crème de champignons | Roasted Chicken breast, Mushrooms cream

Boeuf Bourguignon en Cocotte | Beef stew and Wine sauce

Cuisse de canard Confit, Pommes sautées à l'ail | « Confit » Duck leg, potatoes with garlic

Cocotte de Sanglier | Wild Boar stew and Wine sauce

Saint Jacques, crème d'Artichaud et Caviar de hareng | Scallops with Artichoke cream **+7€**

Pièce du Boucher, Jus à l'échalote, Gratin de pomme de terre **+8€**

Butcher's Steak, shallots sauce and potatoes "au gratin" **+8€**

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€**

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