

Le 7^{ème} Vin | Les formules

MENU CHEF

(Entrée + Plat) OU (Plat + Dessert) | **37,00 €**
(Starter + Main Course) OR (Main Course + Dessert)
Entrée + Plat + Dessert | 39,90 €
Starter + Main Course + Dessert

Soupe de Concombre froide, Billes de Pastèque | Cold cucumber soup and watermelon

Salade fraîcheur aux Légumes du soleil | Salad with summer vegetables

Terrine du 7^è VIN | Homemade pâté

Œuf poché Basquaise | Poached egg with sweet peppers

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€**

Linguini aux Légumes d'été | Linguini with summer vegetables

Dorade rôtie, Purée à l'huile d'olive | Roasted sea bream and Mashed potatoes

Suprême de poulet, Piperade | Roasted Chicken breast, sweet peppers

Boeuf Bourguignon en Cocotte | Beef stew and Wine sauce

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

Travers de Porc Confit, Miel et épices | Stewed Pork ribs with honey

Gambas, Penne et Artichaut au Pistou | King shrimps, Penne and artichoke **+7€**

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

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

Baba au Rhum, Crème fouettée et Fruits du moment | Rum sponge cake, Fruits, Whipped 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€**