

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

Velouté de Potiron, Pistou et Croûtons | Pumpkin soup with Basil and Croûtons
Fricassée de Cocos de Paimpol, Chorizo et Champignons | Beans with Chorizo and Mushrooms
Terrine du 7è 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€**
5 Huîtres pleine mer n°2 du Colonel | 5 Oysters **+5€**

Pâtes aux légumes d'Automne et Cantal fondu | Pasta with Autumn vegetables and Cantal cheese
Filet de Lieu, pulpe de Tomate, citron et olives | Fillet of Pollock, Tomatoe, lemon and olives
Suprême de Volaille, crème de Champignons | Chicken breast, Mushrooms creamy sauce
Boeuf Bourguignon en Cocotte | Beef stew and Wine sauce
Cuisse de canard Confit, Pommes sautées à l'ail | « Confit » Duck leg, potatoes with garlic
Gambas sautées, Riz safrané | King schrimps, Rice with Saffron **+7€**
Pièce du Boucher, Jus à l'échalote, Gratin de pomme de terre **+9€**
Butcher's Steak, shallots sauce and potatoes "au gratin" **+9€**

Crumble aux fruits d'Automne | Autumn fruits Crumble
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€**