

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 et Légumes d'hiver | Pumpkin and winter Vegetables soup
Salade d'Endives, Mâche et coulis de Betterave | Mixed Salad with Beetroot dressing
Terrine du 7^e VIN | Homemade pâté
Œuf poché Meurette | Poached egg with 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€**
5 Huîtres pleine mer n°2 du Colonel | 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 | Fillet of Sea Bass with Seafood sauce
Suprême de Volaille, crème de Champignons | Chicken breast, Mushrooms creamy sauce
Boeuf Bourguignon en Cocotte | Beef stew and Wine sauce
Cuisse de canard Confite, Pommes sautées à l'ail | « Confit » Duck leg, potatoes with garlic
Cocotte de Sanglier | Wild boar Stew
St Jacques en Persillade, crème de Poireau | Scallops with Parsley, garlic & Leek creamy sauce **+7€**
Pièce du Boucher, Jus à l'échalote, Gratin de pomme de terre **+9€**
Butcher's Steak, shallots 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€**