

Le 7^{ème} Vin | Les formules

MENU CHEF

(Entrée + Plat) OU (Plat + Dessert) | 39,00 €
(Starter + Main Course) OR (Main Course + Dessert)
Entrée + Plat + Dessert | 45,00 €
Starter + Main Course + Dessert)

Œuf poché Meurette | Boiled egg with Wine sauce

Soupe de Poissons et Crustacés, Aïoli | Fish and Seafood soup

Terrine du 7^e VIN | Homemade pâté

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€**

Salade de légumes Printaniers et Herbes fraîches | Salad with Spring vegetables

Pâtes aux légumes de Printemps et Cantal fondu | Pasta with Spring vegetables and Cantal cheese

Suprême de Poulet, Printanière de légumes au Basilic | Chicken breast with Vegetables and Basil

Aile de Raie Gribiche potagère | Skatefish with Vegetables and Gribiche dressing

Boeuf Bourguignon en Cocotte | Beef stew and Wine sauce

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

Noix de porc fumée Miel et épices | Smoked pork with honey and spices

Ris de Veau braisé aux Morilles | Braised sweetbread with Morels mushrooms **+9€**

Pièce du Boucher, Jus à l'échalote, Purée aux Herbes fraîches **+7€**

Butcher's Steak, shallots sauce and Mashed potatoes **+7€**

Charlotte aux Fruits du moment | Fruits Charlotte

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€**

Merci de commander 1 menu par personne

Thanks to order 1 menu per person