

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)

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

Salade fraîcheur aux Légumes du soleil | Salad with Summer vegetables

Œuf poché Basquaise | Poached egg with sweet peppers

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€**

Pâtes aux Légumes d'été et Cantal fondu | Pasta with summer vegetables and Cantal cheese

Ventrèche de Thon, Purée à l'Huile d'olive | Tuna steak with mashed potatoes

Suprême de Poulet Piperade | Chicken breast with 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

Penne aux Gambas | Pasta with king prawns **+7€**

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

Butcher's Steak, shallots sauce and Mushed 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