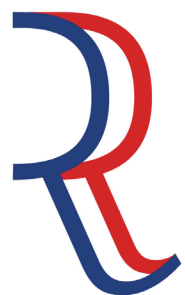


Le
7

Restaurant



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Veuillez nous le signaler en début de repas.

Prix nets TTC en euro - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Please inform us of your allergies upon arrival.

The abuse of alcohol is dangerous for your health.

MENU DÉCOUVERTE - 65€

Ceufs brouillés bio en cocotte de cèpes, mouillettes de foccacia

Casserole of organic scrambled eggs with ceps, focaccia bread fingers

ou

Tranche épaisse de foie gras, pressé de coings

Slice of home-made foie-gras, pressed quince

Filet de canette rôti Arlette de miel, muesli de noix de pécan

Roasted duck fillet with honey, muesli pecans

ou

Surprise de homard servi dans sa feueillantine à la fleur de sel

Surprise lobster served in his feueillantine with sea salt

Tarte aux figues noires tiède, sauce sangria

Black figs pie, sangria sauce

ou

Le soufflé du Baron - parfum: nutella, grand marnier ou aux fruits rouges

Baron Soufflé : Red fruit, grand marnier or nutella

ENTRÉES / STARTERS

Pizza à la truffe, mascarpone et copeaux de lomo <i>Truffle pizza with lomo (Italian charcuterie)</i>	26.00 €
Capuccino de belles des champs, mousse de lard fumé, pétales de truffes <i>Capuccino of «belle des champs» potatoes, mousse of smoked bacon, petals truffles</i>	18.00 €
Œufs brouillés bio en cocotte de cèpes, mouillettes de foccacia <i>Casserole of organic scrambled eggs with ceps, focaccia bread fingers</i>	18.00 €
Tartine de lapereau au parfum de mélisse citronnelle <i>Slice of rabbit with lemon balm flavor</i>	20.00 €
Saumon rouge mariné au sel de Maldon, pannacotta d'algues <i>Marinated red salmon with Maldon salt, seaweed pannacotta</i>	21.00 €
Tranche épaisse de foie gras, pressé de coings <i>Slice of home-made foie-gras, pressed quince</i>	24.00 €

MENU ENFANT – CHILDREN'S MENU

jusqu'à 10 ans / until 10 years

Steak, poisson / frites, légumes ou pâtes / glace / boisson <i>Steak, fish / french fries, vegetables or pasta / icecream / beverage</i>	15.00 €
---	---------

VIANDES / MEATS

Tartare de bœuf à la provençale, pommes frites <i>Provençal beef tartar, French fries</i>	25.00 €
Filet de canette rôti Arlette de miel, muesli de noix de pécan <i>Roasted duck fillet with honey, muesli pecans</i>	25.00 €
Côte de cochon cuit à l'étuvé, racines d'automne au thym <i>Cooked pig's coast to the parboiled, autumn root thyme</i>	25.00 €
Filet de bœuf Rossini, écrasé de belles des champs aux cèpes <i>Rossini Beef fillet, crushed potatoes with ceps</i>	30.00 €
Côte de bœuf à la plancha, parfumée au sel de baie sauvage (pour 2 personnes) <i>Grilled rib of beef «à la Plancha», perfumed with wild salt (for 2 persons)</i>	70.00 €

GARNITURES / SIDE DISHES

Purée de pomme de terre à la truffe / Risotto à la truffe <i>Mashed potatoes with truffle / truffle risotto</i>	11.00 €
Wok de légumes/ Salade verte / Frites <i>Vegetable wok / Salad / French fries</i>	8.00 €

POISSONS / FISH

Saint jacques rôti, mousseline de persil, pickles d'automne 28.00 €
Roasted scallops, parsley mousseline, autumn pickles

Olivade de filet de rouget à l'unilatérale, fricassée de girolles au citron 25.00 €
Fillet of red mullet in unilateral cooking, fricassee of mushrooms with lemon

Surprise de homard servi dans sa feuellantine à la fleur de sel 45.00 €
Surprise lobster served in his feuellantine with sea salt

Spécialité Le « Z » - Z Speciality 12€ les 100gr

Loup en croûte de sel - Temps d'attente 45 minutes
Sea Bass in a salt crust - Waiting time 45 minutes

Suggestion du pêcheur selon arrivage 10€ les 100gr
Fish - suggestion of the day «daily delivery»

Bouillabaisse 65.00 €
(Sur commande uniquement 48h avant- minimum 4 personnes – 30% d'arrhes à la commande) (Prix par personne)
(Upon order only 48 hour - 4 pers. minimum - 30% deposit at the order) (Price per person)

FROMAGE / CHEESE

Sélection des fromages affinés 17.00 €
Cheese selection

DESSERTS / DESERTS

Biscuit de gène, comme un panettone aux éclats d'amandes douces <i>Biscuit of gene, like a panettone with almond splinters</i>	12.00 €
Tiramisu de poires, crumble torrifié de speculos <i>Tiramisu with spiced pears, speculos crumble</i>	12.00 €
Fraicheur de chair d'orange, dattes et bonbon de fruits, crème de lait à la fleur d'orange <i>Orange flesh freshness, dates and fruit candy, cream to orange flower</i>	12.00 €
Tarte aux figes noires tiède, sauce sangria <i>Black figs pie, sangria sauce</i>	12.00 €
Coupe 3 boules de glace & chantilly <i>Three scoops of icecream with chantilly</i>	12.00 €
Café gourmand <i>Café gourmand</i>	14.00 €

LES INCONTOURNABLES

Les crêpes Suzette comme autrefois, flambées, glace vanille <i>« Crepes Suzette » flambé, vanilla ice-cream</i>	17.00 €
Sphères au chocolat, cœur de coing <i>Chocolate sphere with melting quince</i>	15.00 €

DESSERT À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS / *to be ordered at the beginning of the meal*

Le soufflé du Baron <i>Parfum: nutella, grand marnier ou aux fruits rouges (un parfum pour la table)</i> <i>Soufflé : Red fruit, grand marnier or nutella</i>	19.00 €
Gâteau d'anniversaire (sur commande 24h à l'avance, prix par personne) <i>Birthday cake (to be ordered, 24h in advance, price per person)</i>	14.00 €