

# M7

## RESTAURANT

### Vins Blancs

Bourgogne Chardonnay "Sous la velle" - Denis Carré - 55.

Marsannay - Collotte - 57.

Rully - D. des Rois Mages - 57.

Santenay "Les Cornières" - Bouthnet-Clerc - 64.

Auxey-Duresses "Les Vireux" - Denis Carré - 61.

### Vins Rouges

Bourgogne Pinot Noir - Cornu - 42.

Pommard "Les Noizons" - Denis Carré - 80.

Marsannay "Les Champsalomon" - Collotte - 60.

Monthélie - Boigelot - 58.

Nuits Saint Georges Château de Prémieux - 76.

Chambolle-Musigny - Munier - 85.

Notre restaurant est ouvert de  
12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00, 7 jours/7

Prix service compris en euros

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération"

#### LE PANAI / PARSNIP - 13.

Velours de panais, huile de poireaux, fraîcheur de choux de Bruxelles  
et noisettes torréfiées

Parsnip velouté, leek oil, Brussels sprouts freshness and roasted hazelnuts

#### LE JAMBON / HAM - 14.

Jambon persillé du Chef, tapenade de cornichons, algues et moutarde à l'ancienne.

Chef's parsley ham, pickles tapenade, seaweed and old fashioned mustard

#### L'ŒUF / EGG - 14.

Traditionnel Meurette

Traditional poached eggs Meurette

#### LE FOIE GRAS / FOIE GRAS - 28.

Terrine de foie gras de canard maison, échalotes confites au Porto

Homemade duck foie gras terrine, shallots confit with Porto

#### LE POULPE / OCTOPUS - 12.

Chausson de poulpe au curry, salade de pleurotes à la moutarde à l'ancienne,  
coulis de potiron

Curried octopus pastry, oyster mushroom salad with wholegrain mustard,  
pumpkin coulis

#### L'ESCARGOT / SNAIL - 18.

Cassiolette d'escargots de Bourgogne

Cassiolette of Burgundy snails

#### LA SAINT JACQUES / SCALLOP - 37.

Noix de Saint Jacques, jus rôti arabica, wok de chou blanc aux châtaignes

Scallops with roasted Arabica jus, stir-fried white cabbage with chestnuts

#### LE SANDRE / PIKEPERCH - 27.

Filet de sandre, sauce Bercy, tatin d'endives

Pike-perch fillet, Bercy sauce, caramelized endive tatin

#### LE BOEUF / BEEF - 39.

Filet de bœuf français aux morilles, poêlée de vieux légumes

French beef tenderloin with morels mushrooms, pan of heritage root vegetables

#### LA JOUE DE BOEUF / OX CHEEK - 21.

Joue de bœuf à la Bourguignonne

Braised beef cheek "à la Bourguignonne"

#### LE BURGER M7 / M7 BURGER - 22.

Burger à l'époisses servi avec des frites

Epoisses cheese burger served with french fries

#### LE CÉLERI / CELERY - 19.

Croustade de céleri rave, fraîcheur d'Automne, mousse d'épinards

Celeriac Croustade, autumn freshness, spinach mousse

#### LE COCHON / PORK - 24.

Jarret de cochon à la moutarde, penne sautées aux salsifis

Mustard-braised pork shank, penne pasta with sautéed salsify

#### L'ASSIETTE DÉGUSTATION / TASTING PLATE - 14.

Six fromages, son chutney de fruits, pain d'épices

6 cheeses platter with fruit chutney, gingerbread

#### LES TROIS FROMAGES / THE THREE CHEESES - 8.

Assiette de 3 fromages régionaux - Regional 3 cheeses platter

#### LA FAISSELLE / COTTAGE CHEESE - 6.

Faisselle de fromage blanc à votre goût

(crème, coulis fruits rouges, fines herbes, miel)

Cottage cheese (cream, red fruit coulis, aromatic herbs, honey)



Recette Rebelle : sublimer un légume de saison  
et valoriser la créativité du Chef

Rebel Recipe : Enhance a seasonal vegetable and showcase  
the Chef's creativity

#### LE CASSIS / BLACKCURRANT - 6.

Pavlova cassis, ganache onctueuse à la moutarde

Blackcurrant Pavlova, smooth mustard ganache

#### L'ÉCLAIR / ECLAIR - 8.

Éclair citron vert, cœur confit au miel d'orange

Lime éclair with orange-blossom honey confit heart

#### LE CHOCOLAT / CHOCOLATE - 10.

Miroir chocolat fondant et son praliné

Chocolate mirror fondant with praline

#### POMME POIRE / APPLE PEAR - 7.

Tartare de pommes poires, glace au poivre de Sichuan, tulle à la praline

Apples and pears tartare, Sichuan pepper ice cream, praline tulle

#### L'ANANAS / PINEAPPLE - 8.

Gâteau moelleux ananas, glace rhum raisin

Soft pineapple cake, rum and raisin ice cream

BONS & VIVANTS