

M7

RESTAURANT

Vins Blancs

Bourgogne Chardonnay “Sous la velle” - Denis Carré – 54.
Marsannay - Collotte – 52.
Rully - D. des Rois Mages – 56.
Santenay “Les Cornières” - Bouthnet-Clerc – 65.
Auxey-Duresses “Les Vireux” - Denis Carré – 61.

Vins Rouges

Bourgogne Pinot Noir - Cornu – 42.
Pommard “ Les Noizons” - Denis Carré – 74.
Marsannay “ Les Champsalomon” - Collotte – 57.
Monthélie - Boigelot – 56..
Chambolle-Musigny - Munier – 80.

Notre restaurant est ouvert de
19h00 à 22h00, 7jours/7
Prix service compris en euros

“L’abus d’alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération”

LE FOIE GRAS / FOIE GRAS – 25.

Terrine de foie gras de canard, chutney de potimarron
Duck foie gras terrine, butternut squash chutney

LE JAMBON / HAM – 15.

Jambon persillé de Bourgogne Maison
Homemade Burgundy ham with parsley

L’ESCARGOT / SNAIL – 19.

Croustade d’escargots de Bourgogne, eryngii en persillade
Burgundy snails tart and eryngii in parsley sauce

LA CREVETTE / SHRIMP – 14.

Ravioles de crevettes sauvages, parfum d’Automne, vinaigre asiatique
Wild shrimp ravioli, autumn flavors, asian vinegar

LE NAVET / TURNIP– 12.

Royale de navet, andouille rôtie, julienne de légumes, huile de mâche au poivre vert
*Royale of flagrant turnip, roasted andouille sausage, vegetables,
lamb’s lettuce oil with green peppercorns*

L’OEUF / EGG – 12..

Oeufs Meurette classiques (oeufs de la ferme de Pontoux)
Classic poached egg (eggs from the Pontoux farm)



LE CHOU-FLEUR / CAULIFLOWER – 10.

Velours de choux-fleur et ses sommités fumées, chips de salsifis
Cauliflower veloute with smoked florets, salsify chips

LE SAUMON / SALMON – 19.

Chartreuse de gravlax de saumon confit à la betterave,
mouseline de pommes de terre et petit Vougeot, ses petits légumes
*Chartreuse of beetroot-cured salmon gravlax, potato mousseline and “Petit Vougeot” cheese
with vegetables*



LE BOEUF / BEEF – 36.

Pièce de boeuf, 100% Côte d’Or, “pieds de mouton” sautés, jus confit aux échalotes,
tuiles de pommes de terre
100% Côte d’or beef steak, sauteed “sheep’s trotters”, shallots confit, potato crisps

LA JOUE DE BOEUF / BEEF CHEEK– 26.

Marmite de joue de boeuf à la bourguignonne, pommes cocotte
Beef cheek stew Burgundy-style, potatoes

LE RIS D’AGNEAU/ LAMB SWEETBREADS – 28.

Ris d’agneau, réduction de jus de champignons, chou farci aux légumes d’Automne
Lamb sweetbreads, mushroom jus, stuffed cabbage with autumn vegetables

LE POULET / CHICKEN – 26.

Poulet fermier d’Auvergne au vin jaune et morilles, tagliatelles
Auvergne free-range chicken with Vin Jaune and morels, tagliatelle

LE BURGER / BURGER – 22.

Burger de boeuf au chèvre frais, roquette, sauce choron
Beef burger with fresh goat cheese, arugula, Choron sauce

LE SANDRE / PIKE-PERCH –24.

Filet de sandre aux légumes du moment, bisque gourmande
Pike-perch fillet with seasonal vegetables, rich bisque

LE MERLU / HACK – 23.

Millefeuille de merlu aux poireaux, sauce curry
Hake mille-feuille with leeks, curry sauce



LA COURGE / SQUASH –19.

Gratiné de courges et champignons, riz basmati parfumé au thé vert
Squash and mushroom gratin, served with basmati rice, flavored with green tea

L’ASSIETTE DÉGUSTATION / TASTING PLATE - 14.

Six fromages, son chutney de fruits et son pain d’épices
6 cheeses platter with seasonal fruit chutney, gingerbread

LES TROIS FROMAGES / THE THREE CHEESES - 8.

Assiette de 3 fromages régionaux - *Regional 3 cheeses platter*

LA FAISSELLE / COTTAGE CHEESE – 6.

Faiselle 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*



LA POMME / APPLE – 8.

Pomme au four revisitée
Revisited baked apple

LE CHOCOLAT / CHOCOLATE– 12.

Royal Chocolat
Chocolate royale

LE MACARON / MACARON– 10.

Macaron coco noisette
Coconut hazelnut macaron

LA CHÂTAIGNE / CHESTNUT – 8.

Entremets châtaigne
Chestnut entremets

LE CHEESE CAKE / CHEESECAKE – 7.

Cheese cake au citron
Lemon cheesecake

L’ANANAS / PINEAPPLE – 9.

Baba’nanas, pina colada granité
Rum baba with roasted pineapple, pina colada granita

BONS&VIVANTS