

- **LE SAUMON / SALMON – 12.**

Assiette de saumon en gravlax, sauce bulgare aux herbes acidulées
Gravlax salmon plate, with tangy bulgarian herbs sauce

- **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
Traditionnal meurette

- **LE FOIE GRAS / FOIE GRAS – 28.**

Terrine de foie gras de canard maison, chutney de pêche et romarin
Homemade duck foie gras terrine, with peach-rosemary chutney

- **LA SALADE M7 / M7 SALAD – 13. En plat - 19.**

Poulpe au curry, légumes de saison, mélange de salades et vinaigrette abricots
Octopus in curry sauce, with seasonal vegetables, mixed greens salad and apricot vinaigrette

- **LA TOMATE / TOMATO – 12.**

Raviole de mozzarella au pesto sur gaspacho de tomates
Mozzarella ravioli with pesto chilled tomatoes gaspacho

- **L’ESCARGOT/ SNAIL – 18.**

Gratinée d’escargots et poivrons confits en persillade
Baked snails with candied peppers and garlic parsley butter



- **LE POULET / CHICKEN – 21.**

Suprême de poulet jus rôti au piment d’espelette et wok de fenouil
Chicken supreme with roasted jus, espelette pepper and fennel wok

- **LE BAR / SEABASS – 26.**

Filet de bar cuit sur peau, velour de petits pois au citron vert et courgettes rissolées
Sea bass filet cooked skin-on, smooth lime peas purée and sauted zucchini

- **LE BOEUF / BEEF –38.**

Filet de bœuf français, sauce poivre vert, pommes de terre mitraille
French beef filet, green peppercorn sauce and mitrailles potatoes

- **LA JOUE DE BOEUF / OX CHEEK – 21.**

Joue de bœuf à la Bourguignonne
Ox cheek Burgundian style

- **LE COCHON / PORK –24.**

Travers de cochon confit aigre douce, chartreuse de légumes du soleil
Slow cooked pork ribs in sweet and sour sauce, provencal vegetables timbale

- **LE BURGER M7 / M7 BURGER – 22.**

Burger à l’époisses servi avec des frites
Epoisses cheese burger served with french fries



- **LES LEGUMES / VEGETABLES –19.**

Caponata servi avec son eau de pêches parfumée à la sariette
Cponata served with peach-infused sariette broth

- **LE TARTARE / TARTARE–22.**

Tartare de boeuf maison servi avec frites et salade
Homemade beef tartare served with french fries and salad



- **ASSIETTE-DÉGUSTATION DE 6 FROMAGES ACCOMPAGNÉS D’UN CHUTNEY DE FRUITS, PAIN D’ÉPICES – 14.**

6 cheeses platter with fruit chutney, gingerbread

- **ASSIETTE DE TROIS FROMAGES RÉGIONAUX / Regional 3 cheeses platter – 8.**

- **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)

- **LES FRUITS / THE FRUITS – 7.**

Tartare de fruits de saison, soupe de pastèque à la verveine, tuile de pain
Seasonal fruit tartare, watermelon and verbena soup, crispy bred tuile

- **LA COUPE GLACEE / ICE CREAM – 8.**

Glace caramel beurre salé, sorbet pêche de vignes, pêche plate confite et chantilly
Salted butter caramel ice cream, vineyard peach sorbet, candied flat peach and whipped cream

- **L’ABRICOT / APRICOT – 8.**

Compotée de mirabelle, infusion abricot romarin, gelée de prune, tuiles de riz soufflé
Mirabelle compote, apricot-rosemary infusion, plum jelly and puffed rice tuile

- **LE CHOCOLAT / CHOCOLATE– 10.**

Miroir chocolat fondant et son praliné
Chocolate mirror fondant with praline

- **LE MELON / MELON– 9.**

Tatin de melon cassis, ganache chocolat noisette
Melon and blackcurrant tatin with hazelnut chocolate ganache

- **MOJITO / MOJITO – 8.**

Eclair Mojito fraises framboises
Mojito éclair with strawberries and raspberries



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 – 65.
- Chambolle-Musigny - Munier – 81.

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

Prix service compris en euros