

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
19h00 à 22h00, 7 jours/7
Prix service compris en euros

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

LA TOMATE / TOMATO - 16.

Tomate mozzarella, du classique au moderne
Tomato and mozzarella, from classic to contemporary style

LE JAMBON / HAM - 15.

Jambon persillé maison et ses pickles de légumes
House-made Burgundy ham terrine with pickled vegetables

L'ŒUF / EGG - (2 œufs / 2 eggs) - 12. (3 œufs / 3 eggs) - 15.

Classiques oeufs meurette
Poached eggs in red wine sauce

LE CANARD / DUCK - 16.

Salade de magret et foie gras de canard mariné minute aux légumes de saison
Duck breast and foie gras salad, lightly marinated, with seasonal vegetables

LA SARDINE / SARDINE - 14.

Bruschetta de sardine et poivrons gratinés aux légumes croquants
Sardine bruschetta with roasted peppers and crunchy vegetables

L'ESCARGOT / SNAIL - 18.

Cassiolette d'escargots de bourgogne, fraîcheur de salade aux pickles de betteraves
Burgundy snails casserole, fresh salad with pickled beetroot

LE SAUMON / SALMON - 16.

Pannequet de saumon en gravlax au Petit Vougeot parfumé à l'aneth,
vinaigrette de betterave, purée de mâche au yuzu, florale estivale croquante
Delicately rolled salmon gravlax garnished with "Petit Vougeot" and dill, beetroot vinegar,
yuzu flavored lamb's lettuce purée, and a crunchy summer floral touch

LE BURGER M7 / M7 BURGER - 22.

Burger de poulet pané aux pickles de légumes et crème de cheddar aux jalapenos, frites
Crispy chicken burger, with vegetables pickles and jalapeños cheddar cream,
served with French fries

LA JOUE DE BOEUF / BEEF CHEEK - 24.

Profiterole de joue de boeuf à la bourguignonne
Slow-cooked beef cheek "à la bourguignonne" served inside a delicate choux pastry

LE BOEUF / BEEF - 34.

Pièce de bœuf du boucher (environ 250 gr), beurre maître d'hôtel, légumes grillés de saison
Butcher's cut of beef (approx. 250 gr), maître d'hôtel butter, and seasonal grilled vegetables

LE MERLAN / WHITING - 24.

Filet de merlan, beurre blanc de chardonnay et ponzu, wok de fenouil
Whiting fillet, Chardonnay and ponzu beurre blanc, fennel wok

L'AUBERGINE / EGGPLANT - 18.

Aubergine rôtie au miso, rémoulade de lentilles, soupe dashi au tofu et herbes fraîches
Miso-roasted eggplant, lentil remoulade, tofu dashi broth, and fresh herbs

LE MAQUEREAU / MACKEREL - 23.

Filet de maquereau grillés, oignons et carottes confites, condiments citron et herbes fraîches
Grilled mackerel fillet, confit onions and carrots, lemon and fresh herb condiment

MIXED GRILL / MIXED GRILL - 26.

Mixed grill, sauce poivre vert, accompagné de ses pommes de terre frites
Mixed grill, green peppercorn sauce, served with french fries

LE POULET / CHICKEN - 27.

Filet de poulet rôti au citron et romarin, jus de poulet monté à l'époisses,
spaghettis de courgette à crue et tartare d'artichauts
Roast chicken fillet with lemon and rosemary, rich chicken jus, raw zucchini spaghetti,
and artichoke tartare

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 : Sublimier un légume de saison
et valoriser la créativité du Chef**

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

L'ABRICOT / APRICOT - 10.

Tarte fine aux abricots rôtis, sorbet abricot romarin
Thin apricot tart, roasted apricots, apricot rosemary ice cream

LA PÊCHE / PEACH - 9.

Soupe de pêches confites à la lavande, sorbet citron vert
Lavender-poached peach soup with lime sorbet

LE CHOCOLAT / CHOCOLATE - 12.

Le royal chocolat praliné
Crispy praline of almond and hazelnuts, chocolate mousse, dark chocolate mirror,
white chocolate tuile

LA COUPE GLACÉE / ICE CREAM - 11.

Coupe glacée fruits rouges et glace pop-corn, chantilly, chocolat fondu
Red berry ice cream sundae with popcorn ice cream, whipped cream, and warm chocolate

LE CAFE / COFFEE - 12.

Le moka accompagné de son café frappé
Moka dessert served with an iced frappe coffee

BONS & VIVANTS