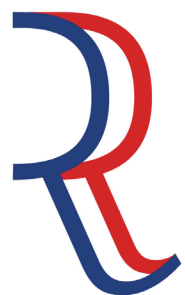


Le
7

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€

Demi homard mariné à la pêche du verger, éclats de légumes fraîcheur basilic

Half marinated peach lobster, vegetables fresh basilic

ou

Tranche épaisse de foie gras, mesclun de rhubarbe à la fleur de sel rouge

Slice of home-made foie-gras, rhubarb mesclun with red salt flower

L'émblématique filet de bœuf Rossini, jus de caramel griotte / truffe

The iconic Rossini Beef filet, caramel, morello cherry and truffle juice

ou

Filet de saint pierre snacké, crumble de courgette diamant au tandoni

John Dorry fillet with a tandoni zucchini crumble

Lingot au chocolat Mangaro, truffes et confit d'abricot

Mangaro chocolate ingot, truffles and apricot confit

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 €
Harmonie de tomates plein-champs en deux textures mozzarella et salaison ibérique <i>Combination of tomatoes & mozzarella with iberian ham</i>	18.00 €
Yakitori de saumon à la citronnelle façon « gravlax » aux écorces d'orange <i>Yakitori salmon perfumed with lemongrass</i>	21.00 €
Voile de jambon ibérique, grenaille de melon à l'huile de basilic, douceur glacée <i>Iberian ham, melon with basilic oil</i>	22.00 €
Tranche épaisse de foie gras, mesclun de rhubarbe à la fleur de sel rouge <i>Slice of home-made foie-gras, rhubarb mesclun with red salt flower</i>	24.00 €
Demi homard mariné à la pêche du verger, éclats de légumes, fraîcheur basilic <i>Half marinated peach lobster, vegetables fresh basilic</i>	30.00 €

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 €
Hamburger classique, mesclun d'herbes acidulées, tomme, croustillant de pancetta <i>Classic Burger, mesclun, tomme, crispy pancetta, french fries & lettuce</i>	28.00 €
Filet de veau poêlé, tartine végétale torréfiée au cumin, crémeux de Houmous <i>Veal fillet, slice of roasted vegetable with cumin, creamy Houmous</i>	30.00 €
L'emblématique filet de bœuf Rossini, jus de caramel, griotte, truffe <i>The iconic Rossini Beef fillet, caramel, morello cherry and truffle juice</i>	42.00 €
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

Pavé de cabillaud, voile croustillant au gomasio, jus perlé de wasabi et soja 25.00 €
Cod steak with a wasabi and soja juice

Filet de Saint Pierre snacké, crumble de courgette diamant au tandori 32.00 €
John Dorry fillet with a tandori zucchini crumble

Homard entier rôti dans sa carapace façon «Z», mousseux au piment d'Espelette 45.00 €
Roasted lobster in its shell, espelette pepper sauce

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

L'idée du macaron éclair à la framboise <i>Eclair macaroon with raspberries</i>	12.00 €
Lingot au chocolat Mangaro, truffes et confit d'abricot <i>Mangaro chocolate ingot, truffles and apricot confit</i>	12.00 €
Mille feuilles de grué d'amandes, fraises punchées au sucre Muscovado et thym <i>Mille feuille with almond nibs, strawberries poached Muscovado sugar and thyme</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 mangue <i>Chocolate sphere with melting mango</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 €