

## DESSERTS

12€

### CAFE COOL

Selon l'humeur du Chef !  
*Up to the Chef's mood !*

### LE MILLEFEUILLE, LE VRAI

Fine crème pâtissière à la graine de vanille  
(Comme à l'ancienne, mais en mieux !)

*Napoléon millefeuille, vanilla pastry cream*

### TARTE CITRON « YUZU »

Thé matcha, ganache yuzu, yuzu confit,  
chocolat blanc et condiment géranium

*Matcha tea, yuzu ganache, candied yuzu,  
white chocolate and geranium condiment*

### OPERA CAFÉ

Biscuit «Joconde», crème au beurre aux graines  
de café et cacao, glaçage chocolat noir

*Joconde biscuit, butter cream  
with coffee seeds and cocoa*

### ECLAIR PISTACHE

Pâte à choux pistache, crémeux pistache,  
pistache torréfiées et sablées au sucre

*Pistachio puff pastry, pistachio cream,  
pistachios roasted and sugared*

## CHAUD DEVANT

Café / Décaféiné

3,5€

Capuccino

5,5€

Café Latte

6€

Thé Dammann Frères

6,5€

## UN P'TIT DERNIER ?

Limoncello

5€

Amaretto

7€

## LA TABLE DU VII

HomeMade & Fresh Food



#NEIGHBOURHOOD #LOCALS

#QUALITY #CONTEMPORARY

hotel **INDIGO**  
UN HÔTEL IHG®

## Formules Dejeuner

avec suggestions du jour uniquement / hors WE  
with daily suggestions only / from Monday to Friday

ENTREE + PLAT  
STARTER + MAIN COURSE  
26€

PLAT + DESSERT  
MAIN COURSE + DESSERT  
26€

ENTREE + PLAT + DESSERT  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT  
33€

## ENTREES

### VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE

Magret de canard fumé, croustillant de pain d'épices  
*Chestnut soup, smoked duck breast, crispy gingerbread*  
12€

### TOAST AVOCAT

Ricotta et oeuf poché  
*Avocado toast, ricotta and poached egg*  
12€

### ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE

*Snails of Bourgogne in Persillade*

Les 6 : 12€  
Les 12 : 18€

### SAUMON EN « GRAVLAX »

Crème de ricotta à l'aneth  
*"Gravlax" style salmon*  
*Cream of ricotta with dill*  
14€

### FOIE GRAS DE CANARD CONFIT

Pain de campagne à la figue,  
gelée de Champagne  
*Confit duck fois gras*  
*Country bread with fig, champagne jelly*  
16€

## PLATS

### LA LANGOUSTINE EN SALADE

Langoustines snackées, saumon fumé,  
sucrine, avocat, grenade, pamplemousse  
et toast de crème citronnée

*Snacked langoustines, smoked salmon,  
sucrine, avocado, pomegranate, grapefruit  
and a lemon cream toast*

23€

↓  
*Pouilly Fuisse, Bourgogne*

### TATAKI DE SAUMON AU SESAME

Spaguetti de légumes  
*Salmon tataki with sesame,  
vegetable spaguetti*

22€

↓  
*Sancerre, Loire*

### SAINT JACQUES POELES

Risotto à l'encre de seiche et émulsion iodé  
*Pan-fried scallops and cuttlefish ink Risotto*

25€

↓  
*Chablis, Bourgogne*

### BALLOTINE DE DINDE

Farci aux figes et girolles,  
poêlée de légumes  
*Turkey ballotine stuffed with figs and chanterelles,  
sautéed vegetable*

19€

↓  
*Chinon, Loire*

### SOURIS D'AGNEAU

Cuite à basse température, purée de potimarron,  
crumble de châtaigne

*Lowcooked lamb shank,  
potimarron puree, chataigne crumble*

22€

↓  
*Pic Saint Loup, Languedoc*

### BURGER D'HIVER

Boeuf de race française, poitrine fumée,  
comté, oignons frits & frites et salade

*French beef, smoked breast,  
Fried onions & french fries and salad*

22€

↻  
*Graves, Bordeaux*