

MENU DU JOUR

Découvrez le restaurant gastronomique Le 7^{ème} Continent à travers son menu du jour composé de 3 plats et proposé en semaine au déjeuner au tarif de 32€.

BONS CADEAUX

Faites découvrir l'univers du restaurant Le 7^{ème} Continent à votre entourage en offrant un bon cadeau. N'hésitez pas à vous renseigner au 03 89 64 24 85.

LE MARCHÉ AUX TRUFFES DU 24 DÉCEMBRE

C'est autour de ce produit d'exception au parfum si puissant que se déroulera au restaurant le lundi 24 décembre de 09.00 à 12.00 le traditionnel marché aux truffes.

SOIRÉE DU NOUVEL AN

Le restaurant est ouvert pour la soirée de la Saint-Sylvestre. Un menu dégustation à 165€ boissons comprises sera servi à l'ensemble des convives.

Découvrez les différents plats sur notre site internet www.le7emecontinent.com

DATES LIMITES DE COMMANDE

Pour les fêtes de Noël
le samedi 22 décembre
Commandes à récupérer au restaurant
le lundi 24 décembre de 09.00 à 12.00

Pour les fêtes du Nouvel An
le samedi 29 décembre
Commandes à récupérer au restaurant
le lundi 31 décembre de 09.00 à 12.00

Le 7^{ème} Continent
35 avenue du Général de Gaulle
68170 Rixheim
info@le7emecontinent.com
Ouvert du mardi au dimanche midi
(fermé le samedi midi)

Réservations
03 89 64 24 85 ou sur www.le7emecontinent.com

LE 7^{ème} CONTINENT
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

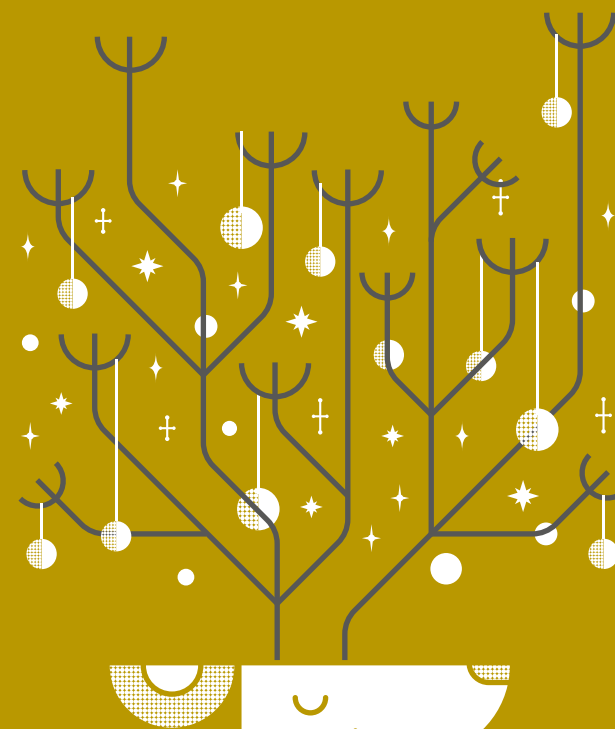

Guide MICHELIN


La Bergerie


LAURENT HALLER

CARTE TRAITEUR

www.le7emecontinent.com



création www.marsrouge.com

LES FOIES GRAS DE CANARD

Terrine de foie gras de canard cuit au naturel 150
prix au kilo, conditionnée sous vide par fraction de 100g †

Terrine de foie gras de canard truffé 195
prix au kilo, conditionnée sous vide par fraction de 100g

LE SAUMON & LE CAVIAR

Saumon fumé 80
prix au kilo, conditionné sous vide par fraction de 100g

Caviar d'Aquitaine 2/9 ●
boîte de 50g et 125g

LA TRUFFE NOIRE

Tuber melanosporum 1500/kg

LES BÛCHES DE NOËL

Marrons & clémentine 5 ★
*crème vanille marron, insert clémentine
et biscuit à la châtaigne recouverts d'une torche*

Chocolat forêt noire 5
*biscuit sacher, mousse au chocolat noir,
mousse au kirsch et griottes*

Ananas & coco 5 †
*mousse citron combava, poêlée d'ananas,
biscuit sablé coco reconstitué et nappage coco*

prix de la portion pour une personne

LES PLATS À PARTAGER À 2 OU PLUS

Saint-honoré d'eau douce 20/pers.
et sauce pochouse

Ragoût de lotte à l'américaine 25/pers.
garniture fenouil, homard et pommes de terre château

Tourte de bar de ligne aux poireaux 22/pers.

Tourte de veau aux cèpes d'automne 18/pers. †
et ragoût de salsifis

Ballottine de poularde, sauce suprême 25/pers.
et purée de pommes de terre à la truffe

Vol au vent façon reine aux morilles 24/pers.

Filet de bœuf en croûte 22/pers.
façon Wellington

À LA CARTE

★ Terrine de foie gras de canard en brioche et sa
marmelade de coing au vinaigre, servies sur
assiette

● Carpaccio de homard autour du salsifis †
et pousses hivernales servis sur assiette

Rolls de sole et langoustines aux radis d'hiver,
velouté de châtaignes

Aumônière de Saint-Jacques, wok de poireaux
et azuki à la citronnelle

Dôme de poularde de Bresse sur une polenta
aux morilles et sauce vin jaune

Compression de mignon de veau en cage
de macaronis autour du romanesco

† Bûchette chocolat forêt noire
*biscuit sacher, mousse au chocolat noir, mousse au kirsch
et griottes*

Bûchette ananas & coco
*mousse citron combava, poêlée d'ananas, biscuit sablé
coco reconstitué et nappage coco*

★ Entrée, plat & dessert au choix 45

Entrée, poisson, plat & dessert au choix 55

Tous nos prix sont indiqués en euros. TVA au taux en vigueur comprise.

