



T

Un spectacle, une aventure, un instant hors du temps.
Tenez-vous prêts pour un voyage immersif au cœur de la
gastronomie française.



LE CHEF

LAURENT HALLER



Passé par Stéphane Klein à Belfort et Bernard Loiseau à Saulieu, Laurent Haller propose une cuisine où le terroir local, de saison, reste la ligne claire.

Celle que dessinent ses produits, ses traditions et leurs réinterprétations en cuisine. Une quête du goût. Et des souvenirs plein la tête.

CUISINE

CUISINE DE PATRIMOINE

À travers une carte courte
mais changeante toutes les 5
semaines en moyenne, Laurent
Haller célèbre les produits

du terroir. Une ode enjouée
à la cuisine de patrimoine,
intemporelle et profondément
moderne.





SERVICE

AU PREMIER RANG



Des femmes, des hommes,
portés par l'amour du bel
ouvrage et l'envie de faire
plaisir et une cuisine qui se
déguste selon un savoir-vivre
revendiqué : celui de vous
mettre à l'aise.

Plus qu'un simple invité dans
notre restaurant, participez
à une véritable chorégraphie
culinaire.

DESIGN

PURE SPLENDEUR



Découvrez un univers singulier
et une salle aux étoiles avec
son plafond vitré.

Un écrin doté d'une atmosphère
chaleureuse imaginée par
l'artiste François Zenner.



INFORMATIONS

35 avenue du Général de Gaulle
68170 Rixheim
03 89 64 24 85
info@le7emecontinent.com

Heures de service :
12h00 - 13h30 & 19h00 - 21h00

Les bons cadeaux sont valables pendant 1 an, utilisables midi et soir hors vendredis soir, samedis soir et jours fériés.

Nous nous adaptons sur simple demande aux régimes végétariens et aux allergies, pour lesquelles il vous revient bien entendu de nous prévenir dès votre arrivée ou votre réservation.

Le port de la veste et de la cravate ne sont pas requis mais nous demandons à nos clients de porter une tenue correcte.

Le restaurant n'accepte pas les paiements en ticket restaurant, chèque déjeuner ou chèque vacances.





LE 7 CONTINENT

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

www.le7emecontinent.com