

ENTRÉES

OEUFs MAYONNAISE, <i>sucre rôtie, pickles d'oignon rouge</i> <i>(Caviar Sturia supplément 13 €)</i>	12 €
TERRINE DE CAMPAGNE, <i>cornichons</i>	12 €
SAUMON FUMÉ DU MOULIN DU COUVENT, <i>crème à la ciboulette et pain brioché toasté</i>	18 €
RAVIOLE OUVERTE DE JOUE DE BOEUF, <i>gratinée au Parmesan</i>	19 €
ESCARGOTS DE LA MAISON BELLOR <i>6 pièces</i>	13 €
<i>12 pièces (hors formules)</i>	26 €
POELÉE D'ENCORNETS AU CHORIZO, <i>sauce soja et vinaigre Balsamique</i>	19 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, <i>gelée de poire, chips de marron</i> <i>(Supplément 9 € si formule)</i>	24 €

PLATS

SAINT-JACQUES, <i>beurre noisette, purée de panais, sauce au Vouvray</i>	25 €
FILET DE DAURADE ROYALE AU LAURIER, <i>fondue de poireaux au parmesan, beurre au safran</i>	25 €
BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE, <i>riz Basmati</i>	23 €
PALERON DE BŒUF BRAISE AU VIN DE CHINON, <i>lardons et pâtes fraîches</i>	25 €
SAUCISSE AU COUTEAU, <i>purée de pomme de terre</i>	20 €
CHEESE BURGER DES HAUTES ROCHES, <i>frites maison et salade</i>	21 €

FROMAGES

SELECTION DE 3 FROMAGES AFFINES PAR HANS KRISCHER – FRANCE FROMAGES <i>Salade verte</i>	13 €
--	------

DESSERTS

PROFITEROLES, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT	10 €
SABLÉ BRETON ET CITRON MERINGUE	10 €
GATEAU ou TARTE à partager (Flan ou Bourdaloue)	La Part : 10 €
MOUSSE AU CHOCOLAT A L'ANCIENNE	10 €
PARIS – ROCHECORBON, <i>choux cacao, cœur coulant praliné et ganache chocolat-noisette Gianduja</i> <i>Dessert signature de notre Cheffe pâtissière</i>	12 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>(Supplément de 7 € si formule)</i>	14 €

A PARTAGER

Hors formules

PLANCHE APÉRITIVE	pour 2	14 €
<i>Charcuterie et légumes croquants</i>	pour 4	25 €
	pour 6	34 €
SAUMON FUMÉ DU « MOULIN DU COUVENT »	pour 2	28 €
<i>Crème montée à la ciboulette</i>		

SUGGESTIONS

Hors formules

PASTA ALLA GENOVESE, <i>pesto de basilic, pignon de pain, parmesan</i>	16 €
POULPE FRAIS GRILLÉ, <i>purée de patate douce, sauce chimichurri</i>	29 €
	
FILET DE BŒUF GRILLÉ, <i>sauce Béarnaise</i>	39 €
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	28 €
BEUCHELLE A LATOURANGELLE <i>(Ris et rognons de veau, champignons de Paris)</i>	34 €

Accompagnement au choix

Frites maison et salade
Ou cocotte de petits légumes et herbes fraîches
Ou riz basmati au beurre d'Isigny

FORMULES

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 45 €

ENTRÉE + PLAT 38 €

PLAT + DESSERT 32 €

MENU ENFANT 15 €

Jusqu'à 12 ans
Plat + dessert + boisson