

FORMULES

ENTREE + PLAT + DESSERT 45 €

ENTREE + PLAT 38 €

PLAT + DESSERT 32 €

MENU ENFANT 15 €

Jusqu'à 12 ans
Plat + dessert + boisson

ENTREES

NEMS MAISON AU PORC ET CRABES <i>Salade et menthe fraîche</i>	16 €
BURRATA ET CREME DE BETTERAVES AU XERES <i>(Caviar Sturia supplément 13 €)</i>	16 €
SAUMON FUME DU MOULIN DU COUVENT <i>Crème à la ciboulette et pain brioché toasté</i>	18 €
TARTARE DE MAIGRE <i>Sauce gribiche relevée au piment d'Espelette et avocat (Caviar Sturia supplément 13 €)</i>	19 €
FRICASSEE DE GAMBAS <i>Légumes confits, sauce Thai</i>	19 €
POEELE D'ENCORNETS AU CHORIZO <i>Sauce soja et vinaigre Balsamique</i>	19 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU VOUVRAY <i>Coulis d'abricot à l'eau de vie de poire (Supplément 9 € si formule)</i>	24 €

PLATS

SAUMON DE NORVEGE CUIT A BASSE TEMPERATURE <i>Riz Basmati et navet, velouté de crustacés</i>	27 €
QUASI DE VEAU GRATINE AU COMTE <i>Ecrasée de pommes de terre à l'ail, jus de veau</i>	25 €
FILET DE DAURADE ROYALE AU LAURIER <i>Fondue de poireaux au parmesan, beurre au safran</i>	25 €
SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE GRILLE <i>Sauce diable, légumes d'automne</i>	25 €
CHEESE BURGER DES HAUTES ROCHES <i>Frites maison et salade</i>	20 €
CESAR SALADE <i>Salade romaine, tomates, œufs parfaits, poulet croustillant Croutons, copeaux de parmesan, sauce César</i>	22 €
NOUILLES CHINOISES AUX LEGUMES	22 €

FROMAGES

LA SELECTION DE 3 FROMAGES DE LA « FERME DE MARIE » 13 €
Salade verte

DESSERTS

CHEESECAKE VANILLE, POMMES ET POIRES CAMELISEES 10 €
PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES, NOIX DE COCO ET CHANTILLY 10 €
ILE FLOTTANTE 10 €
MOUSSE AU CHOCOLAT A L'ANCIENNE 10 €
PARIS- ROCHECORBON 12 €
(choux cacao, cœur coulant praliné et ganache chocolat-noisette Gianduja)
Dessert signature de notre Cheffe pâtissière
CAFE OU THE GOURMAND 14 €
(Supplément de 7 € si formule)
GLACE OU SORBET EN POT 6 €
Recette de Gérard Gabiron (Meilleur Ouvrier de France)
(Hors formule)

SUGGESTIONS

Hors formules

CŒUR DE FAUX FILET « CHAROLAIS » POELE <i>Sauce Béarnaise</i>	32 €
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	28 €
LOBSTER ROLL (Homard Bleu) (Caviar Sturia supplément 13 €)	35 €
CLUB SANDWICH CLASSIQUE	21 €

Accompagnement au choix

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

A PARTAGER

PLANCHE APERO	Pour 2	14 €
Charcuterie et légumes croquants	Pour 4	25 €
	Pour 6	34 €
SAUMON FUME DU « MOULIN DU COUVENT » Crème montée à la ciboulette	Pour 2	28 €