

ENTRÉES

ASPERGES BLANCHES DE LA RÉGION, <i>sauce hollandaise</i> ✓	17 €
SALADE DE LENTILLES VERTES DU BERRY, <i>œuf parfait, lard fumé</i>	16 €
CEVICHE DE MAIGRE, <i>leche tigre, gel kalamansi</i>	16 €
VITELLO TONNATO	18 €
POELÉE D'ENCORNETS AU CHORIZO, <i>sauce soja et salicorne</i>	19 €
ŒUF MAYONNAISE ✓	13 €
RAVIOLE OUVERTE DE JOUE DE BOEUF, <i>gratinée au Parmesan, shiitakes</i>	19 €
ESCARGOTS DE LA MAISON BELLOR	
6 pièces	13 €
12 pièces (<i>hors formules</i>)	26 €

PLATS

RIZ NOIR AUX GAMBAS, <i>beurre blanc au curcuma</i>	25 €
RETOUR DE LA CRIÉE, <i>déclinaison de carottes de notre maraîcher, beurre d'échalotes</i>	25 €
POITRINE DE COCHON CONFITE, <i>purée de pommes de terre, laque soja</i>	24 €
PALERON DE BŒUF BRAISÉ AU VIN DE CHINON, <i>lardons et pâtes fraîches</i>	25 €
SUPRÊME DE VOLAILLE, <i>cuit basse température, fregola sarda et blettes</i>	24 €
CHEESE BURGER DES HAUTES ROCHES, <i>frites maison et salade</i>	21 €

SUGGESTIONS

Hors formules

PASTA ALLA GENOVESE, <i>pesto de basilic, pignon de pain, Parmesan</i> ✓	16 €
RIGATONI SAUCE NAPOLITAINE, <i>sauce tomate et basilic, Parmesan</i> ✓	16 €
SALTIMBOCCA DES HAUTES ROCHES, <i>pousses d'épinards</i>	25 €
QUENELLE DE BROCHET, <i>sauce crustacés, riz basmati</i>	27 €
FILET DE BŒUF RACE SIMMENTAL, <i>sauce Béarnaise</i>	39 €
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	28 €

Accompagnement au choix
*Frites maisons, salade, pâtes fraîches,
tagliatelle de légumes ou pousses d'épinards*

FROMAGES

SÉLECTION DE 3 FROMAGES AFFINÉS PAR HANS KRISCHER - HALLES DE TOURS
Salade verte

13€

DESSERTS

PARIS - ROCHECORBON, Dessert signature de notre Cheffe pâtissière Pauline Macé <i>choux cacao, cœur coulant praliné et ganache chocolat-noisette Gianduja</i>	12 €
BABA AU RHUM	11 €
RIZ AU LAIT	11 €
PROFITEROLES, <i>glace vanille, sauce chocolat</i>	11 €
PARFAIT GLACÉ À LA FRAISE	11 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>(Supplément de 7€ en formule)</i>	12 €

FORMULES

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 45 €

ENTRÉE + PLAT 38 €

PLAT + DESSERT 32 €

MENU ENFANT 15 €

Plat + Dessert + Boisson

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou Poisson

Accompagnement Frites, Mousseline de pommes de terre ou Légumes

Riz au lait ou Glace Vanille, Chocolat ou Fraise

À PARTAGER

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