

Découverte du Cocher

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 25,50 € (du mardi soir au samedi midi)

Entrée - Plat - Dessert 29 € Entrée - Plat - Fromage - Dessert 35 €

Entrées

- Marbré de Bœuf et Foie Gras, vinaigrette à l'estragon Homemade terrine of Beef and foie gras, tarragon dressing
- Variation autour de la Tomate de Marçay Tomatoes Plate

Plats

- Magret de Canard rôti au Miel et à la Bière blanche de Lerné Roasted breast of duck with honey and local beer
- Ballotine de Poissons sauvages du bassin de Loire au coulis d'écrevisse Fish mousseline with crayfish coulis
- Papillote de Légumes de saison Seasonal vegetables cooked in paper

Fromage

Faisselle de Chèvre frais de la Roche-Clermault, à la Poire Tapée confite au vin de Chinon

Cottage goat cheese with dried pear cooked in red Chinon wine

Desserts

- Ganaches chocolatées à la menthe glaciale Chocolate Ganaches, with frosty mint
- Fruit du pêcher
 The Peach fruit

Menu Saveurs

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 36 €

(du mardi soir au samedi midi)

ക്കരുക

Entrée - Plat - Dessert 41 € Entrée - Plat - Fromage - Dessert 46 €

- Terrine de Foie gras, Chèvre frais fumé, vinaigrette à la Truffe d'été Homemade terrine of foie gras, smoked fresh goat cheese, summer truffle dressing
- Tartare de Brème du « Bassin de Loire », aux tomates séchées, artichauts, et fenouil sauvage

Tartare of wild Bream, dried tomatoes, artichokes and wild fenel

ക്രദ്ധവ

- Suprême de Pigeonneau Royal rôti, pêche de vigne Roasted Supreme of royal Squab, with vine peach
- Tournedos Rossini à la Truffe d'été (suppl 6 €)
 Tournedos Rossini with summer Truffles (suppl 6 €)
- Filet de Dorade en écailles de courgette, beurre blanc au Safran Filet of Sea Bream with white butter local saffron

80088008

- Chariot de Fromages / Cheese Trolley
- Faisselle de Chèvre frais, à la Poire Tapée confite au vin de Chinon Cottage goat cheese with dried pear cooked in red Chinon wine

80088003

Pour votre confort, les desserts sont à commander en début de repas Please order your dessert at the beginning of the meal

- Omelette Norvégienne / "Baked Alaska" "Spécialité du Chapeau Rouge"
- Fruit du pêcher / The Peach fruit
- Fraîcheur de fruits frais de saison rafraîchie à la verveine citron Fresh seasonal fruits refreshed with lemon verbena
- Ganaches chocolatées à la menthe glaciale Chocolate Ganaches, with frosty mint

Le Chef vous dévoile nos producteurs locaux que nous remercions pour leur travail accompli



Poissons Sauvages du Bassin de la Loire, Gilles Bégaud



Safran de Touraine, Safran de Val, Valérie Raineau, la Tour St Gelin



Sainte Maure de Touraine, Le Vazereau, Mr Laurent François, la Roche Clermault



Poire Tapée à l'Ancienne, Mme Hérin, Quinçay – Rivarennes



Bœuf Race Limousine, La Ferme de Villiers, Crouzilles Mr Mahieu Luc,



« Roi Rose » Porc de Touraine



Champignons de Bourgueil Mme Guillemain Chantal



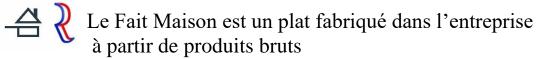
Asperges Cœur de Touraine, Mme Pavy, Rivière



Légumes de saisons et Truffes, Justin Raimbault, Marçay



Torréfacteur, Max Café, Azay le Rideau



The home-made is a dish made in the company from raw products Tous nos produits sont frais, merci de ne pas nous tenir rigueur si un produit venait à manquer.

All our products are fresh, thank you for not holding against us if a product was running out.



"Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez nous demander le document prévu à cet effet"

To know allergens voluntarily incorporate into our dishes please ask us for the document planned for that purpose



Tous nos plats et menus sont prix nets et hors boisson All our dishes and menus are net prices and except drink