



## Découverte **du Cocher**

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



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

### Entrées

- 📌 Marinade de Coquillages aux agrumes et artichauts  
Shellfish marinade with citrus fruit and artichokes
- 📌 Pressé de Foie gras et Faisan, Coings confits au Vouvray moelleux  
Homemade terrine of Pheasant and foie gras with Quinces
- 📌 Velouté de Courges de Marçay et Châtaignes  
Pumpkin and chesnut soupe

### Plats

- 📌 Parmentier de Roi Rose aux légumes oubliés  
à la bière ambrée de Lerné  
Parmentier of local pork, forgotten vegetables and local beer
- 📌 Dos de Silure sauvage du bassin de la Loire à la Vigneronne  
Catfish with a red wine butter sauce

### Fromage

- 📌 Nougat de Ste Maure de la Roche-Clermault  
à la Poire tapée de Rivarennnes  
Cottage goat cheese with dried pear cooked in red wine

### Desserts

- 📌 Bouchons Safraniers, mousseline à la Vanille Bourbon  
Saffron cake/baba with Vanilla mousseline
- 📌 Finger au Marron glacé et fève d'Equateur  
Chestnut and chocolate biscuit

# Menu Saveurs

**Entrée - Plat ou Plat - Dessert 36 €**

(du mardi soir au samedi midi - sauf jours fériés)

🍷

**Entrée - Plat - Dessert 41 €**

**Entrée - Plat - Fromage - Dessert 46 €**

🍷 Lingot de Foie Gras fumé, Huitres de Isigny  
Homemade smoked terrine of foie gras and Oyster

🍷 Mijoté de Lentilles vertes Crouzilloises et Escargots de Mouliherne  
Simmered with local green lentils and local snails

🍷

🍷 Perdreau rôti sauce Grand Veneur  
Roasted Perdreau with Grand Veneur sauce

🍷 Beuchelle Tourangelle (suppl 6 €)  
Fricassee sweetbreads, kidneys, flambé with armagnac and cream (suppl 6 €)

🍷 Noix de St Jacques d'Erquy rôties, fumet de Safran de la Tour-St-Gelin  
Roasted Scallops, local' saffron fumet

🍷

🍷 Chariot de Fromages / Cheese Trolley

🍷 Nougat de Ste Maure de la Roche-Clermault  
à la Poire tapée de Rivarennnes

Cottage goat cheese with dried pear cooked in red wine

🍷

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"

🍷 Bouchons Safraniers, mousseline à la Vanille Bourbon  
Saffron cake/baba with Vanilla mousseline

🍷 Finger au Marron glacé et fève d'Equateur  
Chestnut and chocolate biscuit

🍷 Breton aux Agrumes / Britain biscuit with citrus

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 –  
Rivarennnes



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



Le Fait Maison est un plat fabriqué dans l'entreprise  
à partir de produits bruts

[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](#)