# 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 Rivarennes

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)

ക്കരു

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

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

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

80088008

- 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

ജയയാ

- Chariot de Fromages / Cheese Trolley
- Nougat de Ste Maure de la Roche-Clermault à la Poire tapée de Rivarennes

Cottage goat cheese with dried pear cooked in red wine

8008800R

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

- Umelette 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 – Rivarennes



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



« Roi Rose » Porc de Touraine



Champignons de Bourgueil Mme Guillemain Chantal



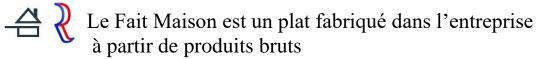
Asperges Cœur de Touraine, Mme Pavy, Rivière



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