



Découverte **du Cocher**

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 23,50 €

(Sauf week end et jours fériés) - (Except week end and bank days)



Entrée - Plat - Dessert 27 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 32 €

Entrées

- 👇 Fraicheur de Légumes de saison
Seasonal vegetables plate
- 👇 Tartare de Brème du « Bassin de Loire », tomate séchée et artichaut marinés au fenouil sauvage
Tartar of wild Bream, artichokes, dried tomatoes and wild fennel

Plats

- 👇 Suprême de Volaille rôti, jus crémé au Safran de la Tour St Gelin
Roasted breast of Poultry, juice cremated in the Saffron
- 👇 Dos de Cabillaud rôti, coulis de tomate au thym citron
Back of roasted Cod, tomato coulis in the lemon thyme
- 👇 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
Ste Maure Goat cheese with dried Pear cooked in red wine

Desserts

- 👇 Inspiration autour de la Forêt Noire
Inspiration around the Black Forest
- 👇 Alliance Abricot, Lavande et Chocolat ambré
Alliance Apricot, Lavender and amber Chocolate

Menu Saveurs

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 33 €

(Sauf week end et jours fériés) (Except week end and bank days)



Entrée - Plat - Dessert 39 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 43 €

LES ENTREES

- 📌 Terrine de Foie Gras extra à la Poire Tapée confite au cabernet franc
Terrine of Foie Gras and dried pear cooked in red wine
- 📌 Duo de Poissons Sauvages du Bassin de Loire, crème fouettée citron aneth
Duo Wild Fishes of the Loire, lemon whipped cream and dill

LES PLATS

- 📌 Filet de Bar en écailles de Courgette, beurre blanc aux agrumes
Sea Bass filet in scales of zucchinis,
white butter sauce with tomato coulis thyme-lemon
- 📌 Poêlée d'Anguille du Bassin de Loire façon Provençale (suppl 5 €)
Fried wild Eel from the Loire cooked in Provençale (suppl 5 €)
- 📌 Filet mignon de Roi Rose rôti, au Miel de Touraine et « Loirette » blanche
Roasted filet mignon of pork with honey and white local beer

LES FROMAGES

- 👇 Chariot de Fromages / [Cheese Trolley](#)
- 👇 Faisselle de Chèvre frais de la Roche-Clermault,
à la Poire Tapée confite au vin de Chinon
[Ste Maure Goat cheese with dried Pear cooked in red wine](#)

LES DESSERTS

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”
- 👇 Inspiration autour de la Forêt Noire
[Inspiration around the Black Forest](#)
- 👇 Alliance Abricot, Lavande et Chocolat ambré
[Alliance Apricot, Lavender and amber Chocolate](#)

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



Poissons Sauvages du Bassin de la Loire,
Gilles Bégaud, Divatte sur Loire (44)
Marc Maurand, La Ménitré (49)



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



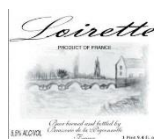
Bœuf Race Limousine, La Ferme de Villiers,
Crouzilles Mr Mahieu Luc,



« Roi Rose » Porc de Touraine



Champignons de Bourgueil Mme Guillemain Chantal



Brasserie La Pigeonnelle « La Loirette »,
Céré la Ronde



Légumes de saisons et Truffes, Justin Raimbault,
Marçay



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

