



Découverte **du Cocher**

Deux Plats 23,50 €

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

Trois Plats 27 €  **Quatre Plats 32 €**

Le « Roi Rose » à la Poire tapée, moutarde à l'ancienne à l'estragon
Local Porc Terrine with dried pear, grain mustard with tarragon

Ou/Or

Velouté de Potimarron et de courges
Pumpkin velouté and gourds

Ou/Or

Effeillé de Raie aux topinambours à l'aioli, jus de Cresson alénois
Skate and Jerusalem artichokes in the aioli,
juice of Watercress alénois



Rable de Lapin farci, duxelles de champignons, jus rôti au romarin
Stuffed saddle of rabbit, duxelles of mushrooms,
juice roasted with rosemary

Ou/Or

Filet de Loup de Mer en écailles de légumes oubliés,
fumet au cabernet franc

Filet of Sea Bass in scales of forgotten vegetables,
aroma in the frank Cabernet



Nougat de Ste Maure fermier de la Roche Clermault à la pomme granny
Ste Maure Goat cheese with granny apple



Pain perdu à l'ancienne, glace cannelle
Pain perdu, cinnamon ice cream

Ou/Or

Riz au lait de Verneuil au Safran de La Tour St Gelin, sauce cacao
Rice pudding with Saffron from La Tour St Gelin, cocoa sauce

Menu Saveurs

Deux Plats 33 €

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

Trois Plats 39 €  **Quatre Plats 43 €**

LES ENTREES

- 📌 Marbré de Foie gras fumé et huîtres « Belle de Quiberon » (suppl 4 €)
Terrine of smoked Foie Gras and oyster (suppl 4 €)
- 📌 Pétales de Noix de St Jacques d'Erquy et son velouté
Scallop of Erquy and velouté
- 📌 Petits blonds et blancs de Bourgueil farçis aux Escargots de Mouliherne, sauce vigneronne
Local mushrooms stuffed with snails, red wine sauce

LES PLATS

- 📌 Noix de St Jacques rôties en coquille, émulsion au Vouvray demi sec
Roasted Scallop with Vouvray wine sauce
- 📌 Filet d'Esturgeon, risotto au safran de la Tour St Gelin,
coulis de Homard
Filet of Sturgeon, risotto with Saffron from La Tour St Gelin,
lobster coulis
- 📌 Dodine de Caille farcie au Foie Gras, sauce Grand Veneur
Dodine of Quail stuffed with Foie Gras, Grand Veneur sauce
- 📌 Véritable Beuchelle Tourangelle (suppl 6 €)
(Fricassée de ris et rognons de veau aux morilles)
Fricassee of veal sweetbread and kidneys with morels (suppl 6 €)

LES FROMAGES

- 👇 Chariot de Fromages / Cheese Trolley
- 👇 Nougat de Ste Maure fermier de la Roche Clermault
à la Pomme Granny
Ste Maure Goat cheese with granny apple

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”
- 👇 Pain perdu à l’ancienne, glace cannelle
Pain perdu, cinnamon ice cream
- 👇 Riz au lait de Verneuil au Safran de La Tour St Gelin, sauce cacao
Rice pudding with Saffron from La Tour St Gelin, cocoa sauce
- 👇 Déclinaison autour de la Mandarine
Assorted desserts around Mandarin

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



Poissons Sauvages de Loire, Les Pêcheries Ligériennes
Romain Gadais, Bréhémont



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



Escargots de Moulisheime, Arnaud Le Nud, Moulisheime

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



Histoire d'Oies, Mme Boisquillon, Ste Maure
de Touraine



Brasserie de l'Aurore, Emmanuel Alfaia, Cormery



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