



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 Ligné
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 pêcheur
The Peach fruit

Menu Saveurs

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 36 €

(du mardi soir au samedi midi)

🍴

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

🍴

🍴 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

🍴

🍴 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

🍴

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 –
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](#)