



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

- 📌 Râble de Lapin et Foie gras , pruneaux à l'hypocras
Saddle of Rabbit and Foie Gras, prunes with hypocras
- 📌 Gravlax de Carpe de Loire au poivre de Sechouan et citron vert
Loire Carp gravlax with Sechouan pepper and lime
- 📌 Velouté de Pois Cassés et Safran de la Tour-St-Gelin
Split peas and local Saffron soupe

Plats

- 📌 Filet mignon de Roi Rose, endive braisée,
Sauce à la bière
Filet mignon of local pork braised endive and local beer sauce
- 📌 Silure sauvage de Loire, céleri et son jus de cuisson
Wild catfish from the Loire, celery and its cooking juices

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

- 📌 Dacquoise noix de coco, mousseline Praliné, orange sanguine
Coconut biscuit, Praline muslin, blood orange
- 📌 Ganache Chocolat, crémeux fruit de la passion et son sorbet
Chocolate ganache, creamy passion fruit and its sorbet

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 €

Entrées

- 📌 Marbré de Foie Gras et Poire Tapée au Cabernet Franc
Homemade terrine of foie gras and dried pear, cooked in red wine
- 📌 Mijoté de Lentilles vertes Crouzilloises et Escargots de Mouliherne
Simmered with local green lentils and local snails

Plats

- 📌 Quasi de Veau, champignons des caves de Bourgueil, jus corsé
Quasi of Veal, local mushrooms, full-bodied sauce
- 📌 Beuchelle Tourangelle (suppl 6 €)
Fricassee sweetbreads, kidneys, flambé with Armagnac and cream (suppl 6 €)
- 📌 St Jacques rôties, fumet de Safran, risotto de choux fleur
Roasted Scallops, local' saffron fumet, cauliflower risotto

Fromages

- 📌 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

Desserts

Pour votre confort, les desserts sont à commander en début de repas

- 📌 Omelette Norvégienne / “Baked Alaska” “Spécialité du Chapeau Rouge”
- 📌 Dacquoise noix de coco, mousseline Praliné, orange sanguine
Coconut biscuit, Praline muslin, blood orange
- 📌 Ganache Chocolat, crémeux fruit de la passion et son sorbet
Chocolate ganache, creamy passion fruit and its sorbet

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