



Au Chapeau Rouge 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

- 📌 Terrine de «Roi Rose » au foie gras de canard,
vinaigrette à la moutarde à l'ancienne à l'estragon
Home made terrine of Pork with foie gras, tarragon dressing
- 📌 Tartare d'Alose du « Bassin de Loire » à la tomate séchée et fenouil sauvage
Tartar of wild Shad from the River Loire with dried tomatoes and wild fenel
- 📌 Velouté d'Asperges de Touraine aux parfums de noisette
Cream of Touraine asparagus soup, flavored with hazelnut

Plats

- 📌 Suprême de Pintade rôti persillé en croûte d'ail des ours
Guinea fowl sprinkled with wild garlic
- 📌 Silure sauvage du "Bassin de Loire" façon Brandade, beurre blanc au Chenin
Wild Silurid cooked in brandade , Chenin grape wine sauce

Fromage

- 📌 Faisselle de Chèvre frais de la Roche-Clermault,
à la gelée de Safran de la Tour-St-Gelin
Ste Maure Goat cheese with local Saffron

Desserts

- 📌 Autour de la Fraise
Assorted desserts around Strawberry
- 📌 Fondant Chocolat de Tanzanie à la Poire Tapée de Quinçay
confite au Cabernet Franc
Chocolate cake with dried pear cooked in cabernet franc wine



Cuisine entièrement faite maison

Le fait maison est un plat fabriqué dans l'entreprise à partir de produits bruts.

Au Chapeau Rouge **Menu Saveurs**

Entrée - Plat *ou* Plat - Dessert 33 €

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

39 €

Entrée - Plat - Dessert 39 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 43 €

LES ENTREES

👉 Marbré de Foie gras fumé et magret de Canard, gelée au Vouvray moelleux (suppl 4 €)
Terrine of smoked Foie Gras and duck breast (suppl 4 €)

👉 Tartare de Brème sauvage du « Bassin de Loire » et artichauts,
mariné aux agrumes, aux jeunes pousses de printemps
Tartar of wild Bream and artichokes, marinated with citrus

👉 Asperges vertes de Touraine tuile de parmesan, huile d'olive et safran
Greens asparagus, parmesan crisp, oil olive and saffron dressing

LES PLATS

👉 Noisettes de Selle d'Agneau persillée, jus de rôti à l'arabica
Noisettes of Saddle of Lamb, arabica juice

👉 Quasi de Veau « Français » aux Morilles (suppl 5 €)
Quasi of Veal with morels and greens asparagus (suppl 5 €)

👉 Filet de Mulet sauvage du « Bassin de Loire » grillé, beurre rouge au cabernet franc
Filet of wild Grey Mullet with red wine sauce

LES FROMAGES

👉 Chariot de Fromages / Cheese Trolley

👉 Faisselle de Chèvre frais de la Roche-Clermault, à la gelée de Safran de la Tour-St-Gelin
Ste Maure Goat cheese with local Saffron

LES DESSERTS

👉 Omelette Norvégienne / "Baked Alaska" "Spécialité du Chapeau Rouge"

👉 Alliance Noix de Coco, Ananas Victoria et Vanille Bourbon
Coco nut, Pineapple and Vanilla

👉 Fondant Chocolat de Tanzanie à la Poire Tapée de Quinçay confite au Cabernet Franc
Chocolate cake with dried pear cooked in cabernet franc wine

👉 Autour de la Fraise / Assorted desserts around Strawberry

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



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