



## Découverte **du Cocher**

**Entrée - Plat ou Plat - Dessert 24,50 €**

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



**Entrée - Plat - Dessert 29 €**

**Entrée - Plat - Fromage - Dessert 34 €**

### Entrées

- 👉 Marbré de Bœuf et Foie Gras, vinaigrette à l'estragon  
Home made terrine of Beef and Foie Gras, tarragon dressing
- 👉 La Raie, pomme de terre Vitelotte et choux kale  
Skate, violet potatoes and kale
- 👉 Velouté de Courges de Marçay  
Pumpkin velouté and gourds

### Plats

- 👉 Mousseline de Brochet « sauvage de Loire », beurre blanc au verjus  
Wild Pike mousse, white butter sauce with verjuice
- 👉 Fricassée de Rognons de Veau flambé à l'Armagnac,  
crème de moutarde au moût de raisin  
Veal kidneys flamed with Armagnac, cream of mustard with grape must

### Fromage

- 👉 Nougat de Ste Maure de la Roche Clermault à la Figue  
Ste Maure Goat cheese with Fig

### Desserts

- 👉 Feuilleté de Physalis, crème fouettée à la vanille bourbon  
Pie physalis, vanilla whipped cream
- 👉 Fondant Noisette, coulant chocolat,  
glace au Safran de La Tour-Saint-Gelin  
Hazelnut and chocolate cake with saffron iced cream

# Menu Saveurs

**Entrée - Plat ou Plat - Dessert 34 €**

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



**Entrée - Plat - Dessert 40 €**

**Entrée - Plat - Fromage - Dessert 45 €**

## LES ENTREES

- 📌 Salade de Caille poêlée à la pomme granny Smith  
Salad of fried Quails with granny smith apple
- 📌 Foie Gras de Canard fumé, huitres d'excellence Roumégous, jus de cresson alénois  
Terrine of smoked Foie Gras and oyster, watercress juice

## LES PLATS

- 📌 Grenadins de filet de Veau, à la Poire Tapée de Quinçay  
Grenadine of filet of veal with dried pear
- 📌 Filet de Bar, fumet au Safran de La Tour-St-Gelin  
Filet of Sea Bass, Saffron sauce

## LES FROMAGES

- 📌 Chariot de Fromages / Cheese Trolley
- 📌 Nougat de Ste Maure de la Roche Clermault à la Figue  
Ste Maure Goat cheese with Fig

## LES DESSERTS

- 📌 Omelette Norvégienne / "Baked Alaska"  
"Spécialité" du Chapeau Rouge"
- 📌 Feuilleté de Physalis, crème fouettée à la vanille bourbon  
Pie physalis, vanilla whipped cream
- 📌 Fondant Noisette, coulant chocolat, glace au Safran de La Tour-Saint-Gelin  
Hazelnut and chocolate cake with saffron iced cream

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



Torréfacteur, Max Café, Azay le Rideau



Glaces des Alpes



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](#)