



Découverte **du Cocher**

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 24,50 €

(du mardi soir au samedi midi)



Entrée - Plat - Dessert 29 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 34 €

Entrées

📌 Médaillons de Râbles de Lapin et foie gras, pruneaux à l'Hypocras
Medallions of rabbit Râbles and foie gras, prunes with Hypocras

📌 Terrine de Poissons sauvages de Loire au Safran de Touraine
Home made terrine of wildes fishes with local Saffron

📌 Crème de Velouté d'Asperges de Touraine
Cream of Touraine asparagus soup

Plats

📌 Filet mignon de « Roi Rose » rôti au Miel de Touraine
Local pork roasted with honey

📌 Filet de Mulet du « Bassin de Loire », émulsion au Chinon rouge
Wild gray mullet, red Chinon wine sauce

Fromage

📌 Faisselle de Chèvre frais de la Roche Clermault, à l'ail des Ours
Cottage goat cheese with wild garlic

Desserts

📌 Autour de la Fraise
Desserts with strawberries

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

Menu Saveurs

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 35 €

(du mardi soir au samedi midi)

🍷

Entrée - Plat - Dessert 40 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 45 €

🍷 Terrine de Foie gras extra à la Poire Tapée confite au Vouvray Moelleux
Home made terrine of foie gras and dried pear cooked in sweet chenin

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

🍷

🍷 Noisettes d'Agneau, jus de rôti à l'ail des Ours
Noisettes of Saddle of Lamb, wild garlic juice

🍷 Noix de Ris de Veau flambée à l'Armagnac, aux Morilles (suppl 5€)
Sweetbread flamed with Armagnac, with Morels (suppl 5 €)

🍷 Filet de Bar, fumet au Safran de la Tour-St-Gelin
Filet of sea bass with local saffron

🍷

🍷 Chariot de Fromages / Cheese Trolley

🍷 Faisselle de Chèvre frais de la Roche Clermault, à l'ail des Ours
Cottage goat cheese with wild garlic

🍷

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”

🍷 Autour de la Fraise / Desserts with strawberries

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

🍷 Véritable Nougat de Tours
Local cake with almond, candied fruits and apricot marmalade

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](#)