

Au Chapeau Rouge Découverte du Cocher

Entrée, Plat, Fromage **ou** Dessert **24,50 €** (Sauf dimanches et jours fériés)



Entrée, Plat, Fromage **et** Dessert **29 €**

ଉତ୍ତର

Rillettes de Poisson de Loire fumé maison,
crème de fenouil sauvage

Rillettes of home-smoked River Loire fish, cream of wild fennel

Ou/Or

Terrine de « Roi Rose » et foie gras, chutney de fruits secs,
moutarde au moût de raisin

"Roi Rose" pork terrine with foie gras,
dried-fruit chutney and grape mustard

Ou/Or

Velouté d'asperges de Touraine, au parfum de noisette
Cream of Touraine asparagus soup, flavored with hazelnut

ଉତ୍ତର

Filet de Poisson sauvage de Loire grillé,
beurre rouge émulsionné au cabernet franc

Grilled filet of wild River loire fish,
in a red butter sauce emulsified in Cabernet franc wine

Ou/Or

Suprême de Pintade persillé, Jus rôti infusé au thym

Brest of Guinea fowl sprinkled with parsley,
In its own thyme-infused roasting juices

ଉତ୍ତର

Petits bouchons de chèvre fermiers de La Roche-Clermault
Small roundels of goat's milk cheese from La Roche-Clermault

ଉତ୍ତର

Accord Ganache chocolat et Safran de La Tour-St-Gelin
Chocolate ganache with locally-grown saffron ice cream

Ou/Or

Equilibre Fraise et Rhubarbe
Strawberry and Rhubarb mousse



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, fromage **ou** dessert **39 €** / Entrée, plat, fromage **et** dessert **43 €**

LES ENTREES

- 🍷 Tartare d'Alose sauvage de Loire aux tomates séchées et pesto à l'ail des ours
Tartar of wild Shad from the River Loire with dried tomatoes and wild garlic pesto
- 🍷 Pointes d'Asperges vertes « Cœur de Touraine » et escalope de foie gras poêlée, crème de morilles
Green asparagus tips from the "Heart of Touraine" With fried escalope of foie gras, cream of morels
- 🍷 Salade de Homard à la mangue, vinaigrette acidulée aux fruits de la passion (Suppl 5 €)
Lobster salad with mango, and a passion fruit vinaigrette (Suppl 5 €)

LES PLATS

- 🍷 Filet de Bar, coulis de Homard au Safran de La Tour-St-Gelin
Filet of Sea basin a lobster coulis with locally-grown Saffron
- 🍷 Déclinaison autour de l'Agneau élevé en Touraine
Touraine Lamb cooked in three way
- 🍷 Pièce de veau fermier rôtie, jus infusé au romarin
Roasted free-range veal with rosemary-infused jus

LES FROMAGES

- 🍷 Chariot de Fromages / Cheese Trolley
- 🍷 Petits bouchons de Chèvre fermiers de La Roche-Clermault
Small roundels of goat's milk cheese from La Roche-Clermault

LES DESSERTS

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 Alsaska"
"Spécialité du Chapeau Rouge"
- 🍷 Assiette chocolatière / Selection of chocolate desserts
- 🍷 Véritable Nougat de Tours, glace à la Poire Tapée
Tours Nougat in pastry, dried pear ice cream
- 🍷 Equilibre Fraise et Rhubarbe / Strawberries and Rhubarb mousse