

Au Chapeau Rouge Découverte du Cocher

Entrée, Plat, Fromage **ou/or** Dessert **24,50 €**

(Sauf dimanches et jours fériés) (Except Sundays and bank days)

କୋଚର

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

କୋଚର



Pressé de Lapin et foie gras,
Chutney de fruits secs, moutarde à l'ancienne à l'estragon

Rabbit terrine with foie gras,
dried-fruit chutney and Grain mustard with tarragon

Ou/Or

Soupe froide de Poissons de Loire, crème fouettée au Safran de Touraine
Cold soup of Fishes of the Loire, Saffron infused whipped cream

କୋଚର

Filet de Canette rôtie, à la Turone blanche de Cormery
Roasted filet of duckling, in local white beer

Ou/Or

Papillote de Légumes de saison
Curlpaper of seasonal vegetables

Ou/Or

Filet d'Esturgeon grillé, fondue de fenouil,
beurre aux tomates séchées
Roasted Sturgeon fillet, fennel fondue,
dried tomato butter

କୋଚର

Nougat de Ste Maure fermier à la Poire Tapée confite au Cabernet franc
Goat cheese with dried pear and red wine

କୋଚର

Panna Cotta de fruits rouges, infusés à la verveine
Panna cotta of red berries infused with verbena

Ou/Or

L'After Eight
(Ganache chocolat menthe, granité et chantilly)
Chocolate ganache with mint, granité and chantilly



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/or** dessert **39 €**

Entrée, plat, fromage **et/and** dessert **43 €**

LES ENTREES

- 🍷 Carpaccio de Boeuf fermier à la Truffe d'été
Beef carpaccio with summer truffle
- 🍷 Duo de Poissons sauvages de Loire fumé maison, crème fouettée à l'aneth
Two home smoked wild Fishes of the Loire, whipped cream in the dill
- 🍷 Salade de Homard Bleu, mariné aux agrumes (Suppl 6 €)
Lobster salad with citrus fruits (Suppl 6 €)

LES PLATS

- 🍷 Filet de Dorade royale en écailles de courgettes, coulis de tomate thym-citron
Sea Bream filet royal in scales of zucchinis, tomato coulis thyme-lemon
- 🍷 Tournedos Rossini (Filet de Bœuf, escalope de foie gras, truffe d'été) (Suppl 10 €)
Tournedos Rossini (Filet of Beef, scallop of foie gras, summer truffle) (Suppl 10 €)
- 🍷 Pièce de noix de veau fermier rôtie, jus infusé à la sauge
Roasted free-range veal with sage infused jus

LES FROMAGES

- 🍷 Chariot de Fromages / Cheese Trolley
- 🍷 Nougat de Ste Maure fermier à la Poire Tapée, confite au Cabernet franc
Goat cheese with dried pear and red wine

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 Alaska"
"Spécialité du Chapeau Rouge"
- 🍷 Variation Citron vert et jaune
Selection of lemon desserts
- 🍷 L'After Eight (Ganache chocolat menthe, granité et chantilly)
Chocolate ganache with mint, granité and chantilly
- 🍷 Panna Cotta de fruits rouges, infusés à la verveine
Panna cotta of red berries infused with verbena