

Au Chapeau Rouge Découverte du Cocher

Deux Plats 23,50 €

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

Trois Plats 27 € ୩୩ Quatre Plats 32 €

Le « Roi Rose » à la Poire tapée, moutarde à l'ancienne à l'estragon

Local Porc terrine with dried pear, grain mustard with tarragon

Ou/Or

Velouté de Potimarron et de courges

Pumpkin velouté and gourds

Ou/Or

Effeillé de Raie aux topinambours à l'aioli, jus de Cresson alénois

Skate and Jerusalem artichokes in the aioli,

juice of Watercress alénois

୩୩୩୩

Rable de Lapin farci, duxelles de champignons, jus rôti au romarin

Stuffed saddle of rabbit, duxelles of mushrooms,

juice roasted with rosemary

Ou/Or

Filet de Flétan en écailles de légumes oubliés, fumet au cabernet franc

Filet of Halibut in scales of forgotten vegetables,

aroma in the frank Cabernet

୩୩୩୩

Nougat de Ste Maure fermier de la Roche Clermault à la pomme granny

Ste Maure Goat cheese with granny apple

Ou/Or

Chariot de fromages (suppl 5€)

Cheese Trolley (suppl 5 €)

୩୩୩୩

Pain perdu à l'ancienne, glace cannelle

Pain perdu, cinnamon ice cream

Ou/Or

Riz au lait de Verneuil au Safran de La Tour St Gelin, sauce cacao

Rice pudding with Saffron from La Tour St Gelin, cocoa sauce



Cuisine entièrement faite maison

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

Au Chapeau Rouge Menu Saveurs

Deux Plats 33 €

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

Trois Plats 39 € Quatre Plats 43 €

LES ENTREES

- 🍷 Marbré de Foie gras fumé et huîtres « Belle de Quiberon » (suppl 4 €)
Terrine of smoked Foie Gras and oyster (suppl 4 €)
- 🍷 Pétales de Noix de St Jacques d'Erquy et son velouté
Scallop of Erquy and velouté
- 🍷 Petits blonds et blancs de Bourgueil farcis aux Escargots de Mouliherne, sauce vigneronne
Local mushrooms stuffed with snails, red wine sauce

LES PLATS

- 🍷 Noix de St Jacques rôties en coquille, émulsion au Vouvray demi sec
Roasted Scallop with Vouvray wine sauce
- 🍷 Filet d'Esturgeon, risotto au safran de la Tour St Gelin, coulis de Homard
Filet of Sturgeon, risotto with Saffron from La Tour St Gelin, lobster coulis
- 🍷 Dodine de Caille farcie au Foie Gras, sauce Grand Veneur
Dodine of Quail stuffed with Foie Gras, Grand Veneur sauce
- 🍷 Véritable Beuchelle Tourangelle (Fricassée de ris et rognons de veau aux morilles) (suppl 6 €)
Fricassee of veal sweetbread and kidneys with morels (suppl 6 €)

LES FROMAGES

- 🍷 Chariot de Fromages / Cheese Trolley
- 🍷 Nougat de Ste Maure fermier de la Roche Clermault à la Pomme Granny
Ste Maure Goat cheese with granny apple

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"
- 🍷 Pain perdu à l'ancienne, glace cannelle / Pain perdu, cinnamon ice cream
- 🍷 Riz au lait de Verneuil au Safran de La Tour St Gelin, sauce cacao
Rice pudding with Saffron from La Tour St Gelin, cocoa sauce
- 🍷 Déclinaison autour de la Mandarine / Assorted desserts around Mandarin