

## Découverte du Cocher

**Entrée - Plat ou Plat - Dessert 25,50 €**  
(sauf samedis soirs, dimanches midis et fériés)

🍴

**Entrée - Plat - Dessert 29 €**  
**Entrée - Plat - Fromage - Dessert 35 €**

### Entrées

🍴 Râble de Lapin, foie gras et pruneaux à l'Hypocras  
Homemade terrine of Rabbit rasp, foie gras and prunes with Hypocras

🍴 Fraicheur de Melon et Basilic  
Freshness of Melon and basil

🍴 Terrine de Poissons Sauvages de Loire au Safran  
Homemade terrine of wilds Fishes from the Loire with local Saffron

### Plats

🍴 Pintade de la ferme de Villiers en Ballotine, jus au romarin  
Guinea Fowl of Mr Mahieu, rosemary juice

🍴 Dos de Cabillaud, pulpe de Tomate au thym citron  
Cod back, tomato pulp with lemon thyme

### Fromage

🍴 Fantaisie de Ste Maure, Poire Tapée de Mme Herin  
Fantasy of Ste Maure and dried Pear

### Desserts

🍴 Lingot Chocolat et Menthe sauvage glaciale  
Chocolate ingot and wild icy mint

🍴 Inspiration autour du Citron  
Inspiration around Lemon



## Menu Saveurs

**Entrée - Plat ou Plat - Dessert 36 €**  
(sauf samedis soirs, dimanches midis et fériés)

🍴

**Entrée - Plat - Dessert 41 €**  
**Entrée - Plat - Fromage - Dessert 46 €**

### Entrées

🍴 Filet de Bœuf mariné, pickles et jeunes pousses  
Fines slices of Marinated filet of Beef, pickles, young shoots

🍴 Foie Gras de Canard à la Pêche  
Homemade terrine of Foie Gras with Peach

🍴 Poisson de Loire confit à l'huile d'olive, concombre et crème d'herbes  
Loire Fish candied with olive oil, cucumber, and herbal cream

### Plats

🍴 Noix de Veau rôti aux Abricots  
Roasted Veal nuts with Apricots

🍴 Filet de Dorade Royale en écailles de Courgettes, beurre blanc safrané  
Sea Bream in Zucchini scales, saffron white butter

🍴 Tournedos Rossini à la Truffe d'été (suppl 5€)  
Tournedos Rossini with summer truffles (suppl 5€)

### Fromages

🍴 Chariot de Fromages / Cheese Trolley

🍴 Fantaisie de Ste Maure, Poire Tapée de Mme Herin  
Fantasy of Ste Maure from la Roche-Clermault

### Desserts

🍴 Omelette Norvégienne / "Baked Alaska" "Spécialité du Chapeau Rouge"

🍴 Inspiration autour du Citron / Inspiration around Lemon

🍴 Lingot Chocolat et Menthe sauvage glaciale  
Chocolate ingot and wild icy mint

🍴 Pavlova aux Framboises, Miel de Touraine  
Pavlova with Raspberry, Honey from Touraine



## Le Chef vous dévoile nos producteurs locaux



Poissons Sauvages du Bassin de la Loire,  
Gilles Bégaud, Divatte sur Loire (44) /  
M. 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 – Rivarennes



Bœuf Race Limousine, La Ferme de Villiers,  
Crouzilles Mr Mahieu Luc,



« Roi Rose » Porc de Touraine



Champignons de Bourgueil Mme Guillemain Chantal



Légumes de saisons et Truffes,  
Justin Raimbault, Marçay et  
Sébastien Blais de Saumur



*Miel de Touraine*, Les Ruchers de la Maulne, Braye sur  
Maulne

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*



## Conformément au protocole sanitaire

Nous avons renforcé nos mesures d'hygiène pour garantir votre sécurité sanitaire et celle de notre équipe.

-Les **menus** sont désinfectés après chaque contact, ainsi que toutes les surfaces, chaises, mobiliers, poignées de portes, tpe, ....

-**Gel** hydroalcoolique est à votre disposition, sur table, à l'entrée et à la sortie, et aux toilettes.

-**Port du masque obligatoire** dès l'âge de onze ans, conseillé dès l'âge de six ans :  
Il est porté de façon à recouvrir le nez, la bouche et le menton.

**Pendant la commande, avant le service du premier plat et au paiement.**

-**Modalités de Règlement** : cartes bancaires privilégiées  
**Le paiement doit obligatoirement se faire à table.**

-**Jauge d'accueil** en salle : 30 couverts et tablées de 6 cts maximum enfants compris jusqu'au 30 juin 2021



-**Modalités de Réservation** : Il est fortement conseillé de réserver afin de respecter les jauges d'accueil.

-**Cahier de Rappel** : Les clients déjeunant en salle y indiqueront leurs coordonnées, la date et leur heure d'arrivée. Ce cahier sera à la disposition de l'ARS ou de la CPAM en cas de déclenchement d'un « contact tracing ». Dans tous les cas, ces données seront détruites après un délai de 30 jours.

-**Application Anti Covid** : Ensemble bloquons l'épidémie !  
téléchargez l'appli TousAntiCovid



-**Ventilation des locaux** : Il convient d'aérer les locaux par une ventilation naturelle par deux points distincts (porte et fenêtre)

**Nous comptons sur vous pour que cet engagement soit réciproque et que vous respectiez les gestes barrières.**

