

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

- 🍷 Raie, céleri, pomme granny en Aioli
Ray, celery, granny apple in Aioli
- 🍷 Parfait de Foie de Volaille et Foie Gras et champignons
Poultry liver, foie gras and mushrooms mousse
- 🍷 Inspiration autour des Courges de Marçay
Inspiration around Marçay Squash

Plats

- 🍷 Filet mignon de Roi Rose au Miel de Touraine et à la Sauge
Filet mignon of local pork with Touraine honey and sage
- 🍷 Dos d'Eglefin sauvage en chemise sauce vigneronne
Back of wild Eglefin in shirt with winegrower's sauce

Fromage

- 🍷 Fantaisie de Ste Maure à la Figue
Fantasy of Ste Maure with fig

Desserts

- 🍷 Dôme Poire et Safran, praliné noisette
Pear and Saffron dome, hazelnut praline
- 🍷 Crémeux Chocolat, Baileys glace arabica
Creamy Baileys chocolate, arabica ice cream
- 🍷 Tarte aux Pommes "façon Tatin", ganache fève de Tonka
Apple pie "Tatin way" Tonka bean ganache



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

- 🍷 Gravlax de Truite, Betteraves chantilly au poivre de Timut
Trout Gravlax, whipped beets with Timut pepper
- 🍷 Terrine de Foie Gras de Canard aux Figs
Homemade terrine of Foie Gras with Figs

Plats

- 🍷 Dos d'Esturgeon des étangs de la Brenne aux coques, fumet au Safran
Sturgeon back of the ponds of the Brenne with cockles, saffron fumet
- 🍷 Filet de Canard rôti à la Poire Tapée au cabernet franc
Roasted duck fillet with Taped Pear with cabernet franc
- 🍷 Beuchelle Tourangelle (suppl 5€)
Beuchelle Tourangelle (sweetbreads and kidneys of veal) (suppl 5€)

Fromages

- 🍷 Chariot de Fromages / Cheese Trolley
- 🍷 Fantaisie de Ste Maure à la Figue
Fantasy of Ste Maure with fig

Desserts

Pour votre confort, les desserts sont à commander en début de repas

- 🍷 Omelette Norvégienne / "Baked Alaska" "Spécialité du Chapeau Rouge"
- 🍷 Dôme Poire et Safran, praliné noisette
Pear and Saffron dome, hazelnut praline
- 🍷 Crémeux Chocolat, Baileys glace arabica
Creamy Baileys chocolate, arabica ice cream
- 🍷 Tarte aux Pommes "façon Tatin", ganache fève de Tonka
Apple pie "Tatin way" Tonka bean ganache



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 – Rivarennnes



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'hygiènes pour garantir votre sécurité sanitaire et celle de notre équipe.

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

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

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

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

-**Pass Sanitaire à présenter à compter du 9 août pour accéder, vous devez présenter l'une des 3 preuves sanitaires suivantes :**

- Un certificat de vaccination
- Un certificat de rétablissement (test positif de + de 15 jours et - de 6 mois)
- Un certificat de test RT-PCR ou antigénique négatif de moins de 72h

Vous pouvez le présenter sous format numérique (via l'application TousAntiCovid) ou papier.



-**Cahier de Rappel** : Les clients déjeunerant 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.



Ou Scannez le QR Code sur l'application Tous Anti-Covid pour être alerté en cas d'exposition au virus

-**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.

