

Découverte du Cocher

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



Entrées

- 🍷 Raie, céleri, pomme granny, en Aioli
Ray, celery, granny apple in Aioli
- 🍷 Pressé de Faisan, foie gras et coings confits
Terrine of Pheasant, foie gras and candied quince
- 🍷 Inspiration autour des Courges de Marcay
Inspiration around Marcay Squash

Plats

- 🍷 Ballotine de Pintade à la Poire Tapée
Guinea Fowl Ballotine with Dried Pear
- 🍷 Filet de Cabillaud rôti, sauce vigneronne
Roasted Cod fillet, winegrower's sauce
- 🍷 Mille-feuille végétal, infusé à la sauge
Vegetable mille-feuille, infused with sage

Fromage

- 🍷 Fantaisie de Ste Maure au Safran / Fantasy of Ste Maure with Saffron

Desserts

- 🍷 Palet Chocolat, crémeux marron
Palet Chocolate, creamy chestnut
- 🍷 La Mandarine / The Mandarin
- 🍷 Tarte aux Pommes « façon Tatin », ganache fève de Tonka
Apple tart "Tatin way" Tonka bean ganache



Menu Saveurs

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

Entrées

- 🍷 Noix de St Jacques d'Erquy fumées, céleri rave
Scallops from Erquy smoked, celery root
- 🍷 Foie Gras de Canard aux Coings confits au Vouvray Moelleux
Terrine of Foie Gras with candied quince with sweet wine Vouvray
- 🍷 « Galipettes » de Bourgueil aux Escargots de Mouliherne persillés
"Galipettes" from Bourgueil to the parsley Snails from Mouliherne

Plats

- 🍷 Noix de St Jacques d'Erquy, Sarrazin, fumet au Safran
Scallops from Erquy, Sarrazin, Saffron fumet
- 🍷 Filet de Cerf rôti, Grand Veneur
Roasted Deer fillet, Grand Veneur
- 🍷 Beuchelle Tourangelle (Ris et Rognons de Veau, Morilles) (suppl 5€)
Beuchelle Tourangelle (Sweetbreads and Calf Kidneys, Morels) (suppl 5€)

Fromages

- 🍷 Chariot de Fromages / Cheese Trolley
- 🍷 Fantaisie de Ste Maure au Safran / Fantasy of Ste Maure with Saffron

Desserts

- 🍷 Omelette Norvégienne / "Baked Alaska" "Spécialité du Chapeau Rouge"
- 🍷 Palet Chocolat, crémeux marron / Palet Chocolate, creamy chestnut
- 🍷 La Mandarine / The Mandarin
- 🍷 Tarte aux Pommes « façon Tatin », ganache fève de Tonka
Apple tart "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 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.

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.

