

Découverte du Cocher

Entrée - Plat - Dessert 30 €
Entrée - Plat - Fromage - Dessert 36 €

Entrées

- 🍷 Tartare de Brème sauvage du Bassin de la Loire à l'ail des ours et pignons de pin
Wild Breme tartar of the Loire basin with wild garlic and pine nuts
- 🍷 Parfait de Foie Gras, Foie de Volaille à la Poire Tapée
Foie Gras Parfait, Poultry liver with dried pear
- 🍷 Inspiration Printanière
Inspiration around Spring vegetables

Plats

- 🍷 Ballotine de râble de Lapin, moutarde à l'ancienne à l'Estragon
Ballotine of saddle of Rabbit, old-fashioned mustard with tarragon
- 🍷 Mousseline de Brochet sauvage du Bassin de Loire au coulis d'écrevisse
Wild pike muslin from the Loire with crayfish coulis
- 🍷 Mille-feuille végétal / Vegetable mille-feuille

Fromage

- 🍷 Bleu de Chèvre de La Roche-Clermault, Poire pochée au Vouvray moelleux
Local Goat Blue cheese, Poached Pear with sweet Vouvray wine

Desserts

- 🍷 Rucher de la Maulne, Poire et Safran
Apiary from the "Maulne", Pear and Saffron
- 🍷 Fraises, mousseline vanille, Basilic
Strawberries, vanilla muslin, basil
- 🍷 Chocolat, Orange, praliné noisette
Chocolate, Orange, hazelnut praline



Menu Saveurs

Entrée - Plat - Dessert 42 €
Entrée - Plat - Fromage - Dessert 47 €

Entrées

- 🍷 Textures d'Asperges, Gambas et sésame
Texture of Asparagus, prawns, and sesame
- 🍷 Foie Gras de Canard, Fraîse et Rhubarbe
Terrine of Foie Gras with Strawberry and Rhubarb
- 🍷 Gravlax de Truite, pickles de légumes
Trout Gravlax, vegetable pickles

Plats

- 🍷 Déclinaison de l'Agneau de Touraine
Declination of Lamb of Touraine
- 🍷 Matelote de Poissons Sauvages du Bassin de Loire au Cabernet Franc
"Matelote" of wild fish of the Loire with Cabernet Franc
- 🍷 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
- 🍷 Bleu de Chèvre de La Roche-Clermault, Poire pochée au Vouvray moelleux
Local Goat Blue cheese, Poached Pear with sweet Vouvray wine

Desserts

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

- 🍷 Omelette Norvégienne / "Baked Alaska" "Spécialité du Chapeau Rouge"
- 🍷 Rucher de la Maulne, Poire et Safran
Apiary from the "Maulne", Pear and Saffron
- 🍷 Fraises, mousseline vanille, Basilic / Strawberries, vanilla muslin, basil
- 🍷 Chocolat, Orange, praliné noisette
Chocolate, Orange, hazelnut praline



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 Héryn, 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



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



! 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