

## Découverte du Cocher

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

### Entrées

- 👉 Rillons de Roi Rose, oignons rouges et framboises  
Local pork's rillons, red onions and raspberries
- 👉 Marinade de Sardines au fenouil et tomates séchées  
Sardine marinade with fennel and dried tomatoes
- 👉 Fraicheur de Tomates basilic  
Fresh tomato basil

### Plats

- 👉 Filet Mignon de Roi Rose, jus rôti, thym citron  
Filet Mignon de Roi Rose, roasted juice, lemon thyme
- 👉 Dos de Lieu Jaune, Coriandre, Artichaut  
Back of Pollack, Coriander, Artichoke
- 👉 Végétal / Vegetable

### Fromage

- 👉 Mille-feuille au Ste Maure de la Roche Clermault, poire tapée de Rivarennas au cabernet franc  
Mille-feuille au Ste Maure de la Roche Clermault, dried pear with Cabernet Franc

### Desserts

- 👉 Douceur Chocolatée du moment / Chocolate sweetness of the moment
- 👉 Nougat glacé à l'Abricot / Apricot Iced Nougat
- 👉 Pavlova, citron, mélisse / Pavlova, lemon, lemon balm



## Menu Saveurs

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

### Entrées

- 👉 Tataki de filet de Bœuf, sésame torréfié et poivre de timut  
Tataki of beef fillet, roasted sesame and timut pepper
- 👉 Longe de Thon confite à l'huile d'olive Kalitera et concombre  
Tuna loin candied with Kalitera olive oil and cucumber
- 👉 Gravlax de Truite, pickles de légumes  
Trout Gravlax, vegetable pickles

### Plats

- 👉 Filet de Dorade Royale, beurre blanc au Safran de Touraine  
Filet of Dorade Royale, white butter with Touraine Saffron
- 👉 Quasi de veau à la Truffe d'été  
veal with summer truffle

### Fromages

- 👉 Chariot de Fromages / Cheese Trolley
- 👉 Mille-feuille au Ste Maure de la Roche Clermault, poire tapée cabernet franc  
Mille-feuille au Ste Maure de la Roche Clermault, dried pear with Cabernet Franc

### Desserts

- 👉 Omelette Norvégienne / "Baked Alaska"
- 👉 Douceur Chocolatée du moment / Chocolate sweetness of the moment
- 👉 Nougat glacé à l'Abricot / Apricot Iced Nougat
- 👉 Pavlova, citron, mélisse / Pavlova, lemon, lemon balm



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



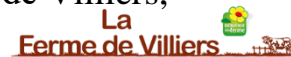
Sainte Maure de Touraine, Le Vazereau,  
Mr Laurent François, la Roche Clermault



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

