

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

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

Fromage

- 👉 Mille-feuille au Ste Maure de la Roche Clermault, poire tapée de Rivarennnes 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 aux fruits de saison / Iced Nougat with seasonnal fruits
- 👉 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 aux Morilles
Veal with Morels

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 aux fruits de saison / Iced Nougat with seasonal fruits
- 👉 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 – 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



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