

Découverte du Cocher

Entrée - Plat - Dessert 30 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 36 €

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 Marçay
Inspiration around Marçay Squash

Plats

- 🍷 Parmentier de Roi Rose braisé à la Bière Ambrée « Bras(se)fort »
Parmentier de Roi Rose braised with beer ambrée “Bras(se)fort”
- 🍷 Filet de Cabillaud rôti, coulis de Cresson de Huismes
Roasted Cod fillet, watercress coulis from Huismes

Fromage

- 🍷 Mille-feuille au Ste Maure de la Roche Clermault, poire tapée de Rivarennnes au cabernet franc
Mille-feuille with Ste Maure goat cheese, dried pear with Cabernet Franc

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 42 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 47 €

Entrées

- 🍷 Autour de la Coquille St Jacques d’Erquy (tartare-fumée-velouté)
Around Scallops from Erquy (tartare-smoked-velvety)
- 🍷 Foie Gras de Canard aux Coings confits au Vouvray Moelleux
Terrine of Foie Gras with candied quince with sweet wine Vouvray
- 🍷 Blonds de Touraine aux Escargots de Mouliherne persillés au Cresson
Mushrooms from Touraine with Mouliherne snails with watercress

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
- 🍷 Mille-feuille au Ste Maure de la Roche Clermault, poire tapée
Mille-feuille with Ste Maure goat cheese, dried pear with Cabernet Franc

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 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

