

## Découverte du Cocher

Entrée - Plat - Dessert 30 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 36 €



### Entrées

- 🍷 Marinade de Coquillages et fenouil aux algues bio  
Marinade of shellfish and fennel with organic algae
- 🍷 Râble de Lapin et Foie Gras de Canard, pruneaux à l'hypocras  
Rabbit saddle and Duck Foie Gras, prunes with hypocras

### Plats

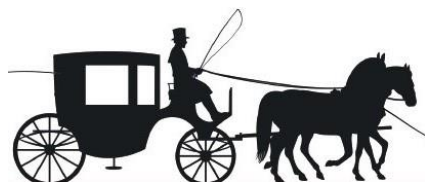
- 🍷 Filet mignon de Roi Rose,  
au miel et à la Bière Ambrée « Bras(se)fort »  
Local Pork Tenderloin with Honey and Amber Beer Bras(se)fort”
- 🍷 Filet de Silure du Bassin de Loire rôti, pesto à l'ail des ours  
Roasted Silure fillet from the Loire Basin, wild garlic pesto

### Fromage

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

### Desserts

- 🍷 Dôme diplomate vanille bourbon et ananas  
Diplomat dome vanilla bourbon and pineapple
- 🍷 Ganaches chocolats montées, crémeux caramel  
Ganaches mounted chocolates, creamy caramel
- 🍷 Coques meringues mangues, panacotta noix de coco  
Mango meringue cockles, coconut panacotta



## Menu Saveurs

Entrée - Plat - Dessert 43 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert 48 €

### Entrées

- 🍷 Tartare de Gambas « Françaises » à la Mangue,  
vinaigrette acidulée aux fruits de la passion  
"French" Gambas tartare with Mango, passion fruit vinaigrette
- 🍷 Lingot de Foie Gras de Canard et magret de Canard,  
gastrique à l'orange  
Smoked Duck Foie Gras and Breast, gastric orange

### Plats

- 🍷 Noix de St Jacques rôties, Sarrasin, fumet au Safran  
Roasted Scallops, Buckwheat, Saffron fumet
- 🍷 Filet de Bœuf aux Morilles / Beef fillet with Morels
- 🍷 Beuchelle Tourangelle (Ris et Rognons de Veau, Morilles) (sup 5€)  
Beuchelle Tourangelle (Sweetbreads and Calf Kidneys, Morels) (sup 5€)

### Fromages

- 🍷 Chariot de Fromages / Cheese Trolley
- 🍷 Mille-feuille au Ste Maure, poire tapée de Rivarennas  
Ste Maure goat cheese, dried pear with Cabernet Franc

### Desserts

- 🍷 Omelette Norvégienne / "Baked Alaska"
- 🍷 Dôme diplomate vanille bourbon et ananas  
Diplomat dome vanilla bourbon and pineapple
- 🍷 Ganaches chocolats montées, crémeux caramel  
Ganaches mounted chocolates, creamy caramel
- 🍷 Coques meringues mangues, panacotta noix de coco  
Mango meringue cockles, coconut panacotta



👉 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

