

Au Chapeau Rouge Découverte du Cocher

Entrée, Plat, Fromage **ou** Dessert **24,50 €** (Sauf dimanches et jours fériés)



Entrée, Plat, Fromage **et** Dessert **29 €**

ଉତ୍ତର

Rillettes de Poisson de Loire fumé maison,
crème de fenouil sauvage

Rillette of Fishes of the Loire smoked house, cream of wild fennel

Ou/Or

Terrine de « Roi Rose » et foie gras, chutney de fruits secs,
moutarde au moût de raisin

"Roi Rose" terrine and foie gras, chutney of dried fruits,
mustard in the must of grape

Ou/Or

Velouté d'asperges de Touraine, au parfum de noisette
Cream of asparagus soup of Touraine, in the flavor of hazelnut

ଉତ୍ତର

Filet de Poisson sauvage de Loire grillé,
beurre rouge émulsionné au cabernet franc

Grilled wild fish filet of the Loire,
red butter emulsified in the frank Cabernet

Ou/Or

Suprême de Pintade persillé, Jus rôti infusé au thym
Supreme of Guinea fowl sprinkled with parsley,
roasted juice infused into the thyme

ଉତ୍ତର

Petits bouchons de chèvre fermiers de La Roche-Clermault
Small corks of goats farmers from La Roche Clermault

ଉତ୍ତର

Accord Ganache chocolat et Safran de La Tour-St-Gelin
Ganache Chocolate and Saffron iced cream

Ou/Or

Equilibre Fraise et Rhubarbe
Strawberry and Rhubarb mousse



Cuisine entièrement faite maison

Le fait maison est un plat fabriqué dans l'entreprise à partir de produits bruts.

Au Chapeau Rouge Menu Saveurs

Entrée, plat, fromage **ou** dessert **39 €** / Entrée, plat, fromage **et** dessert **43 €**

LES ENTREES

- 👉 Tartare d'Alose sauvage de Loire aux tomates séchées et pesto à l'ail des ours
Tartar of wild Shad of the Loire in the dried tomatoes
and pesto in the garlic of the bears
- 👉 Pointes d'Asperges vertes « Cœur de Touraine » et escalope de foie gras poêlée,
crème de morilles
Green asparagus tips "Heart of Touraine" and fried scallop of foie gras, cream of morels
- 👉 Salade de Homard à la mangue, vinaigrette acidulée aux fruits de la passion (Suppl 5 €)
Salad of Lobster in the mango, the slightly acid vinaigrette in passion fruits (Suppl 5 €)

LES PLATS

- 👉 Filet de Bar, coulis de Homard au Safran de La Tour-St-Gelin
Sea bass filet, coulis of Lobster in the Saffron of the Tour St Gelin
- 👉 Déclinaison autour de l'Agneau élevé en Touraine
Assorted plate around the Lamb raised in Touraine
- 👉 Pièce de veau fermier rôtie, jus infusé au romarin
Piece of veal farmer, juice infused into the rosemary

LES FROMAGES

- 👉 Chariot de Fromages / Cheese Trolley
- 👉 Petits bouchons de Chèvre fermiers de La Roche-Clermault
Small corks of goats farmers from La Roche Clermault

LES DESSERTS

Pour votre confort, les desserts sont à commander en début de repas
For your comfort, the desserts are to be ordered in the beginning of meal

- 👉 Omelette Norvégienne / "Baked Alsaska" "Spécialité du Chapeau Rouge"
- 👉 Assiette chocolatière / Assorted dessert around Chocolate
- 👉 Véritable Nougat de Tours, glace à la Poire Tapée
Pastry of Nougat de Tours, dried pear iced cream
- 👉 Equilibre Fraise et Rhubarbe / Strawberry and Rhubarb mousse

Au Chapeau Rouge Menu Saveurs

Entrée, Plat, Fromage **ou** Dessert **39 €** / Entrée, Plat, Fromage **et** Dessert **43 €**

LES ENTREES

- 👉 Tartare d'Alose sauvage de Loire aux tomates séchées et pesto à l'ail des ours

Tartar of wild Shad of the Loire in the dried tomatoes and pesto in the garlic of the bears

Ou/Or

- 👉 Pointes d'Asperges vertes « Cœur de Touraine » et escalope de foie gras poêlée, crème de morilles

Green asparagus tips "Heart of Touraine" and fried scallop of foie gras, cream of morels

Ou/Or

- 👉 Salade de Homard à la mangue, vinaigrette acidulée aux fruits de la passion (Suppl 5 €)
Salad of Lobster in the mango, the slightly acid vinaigrette In passion fruits (Suppl 5 €)

LES PLATS

- 👉 Filet de Bar, coulis de Homard au Safran de La Tour-St-Gelin
Sea bass filet, coulis of Lobster in the Saffron of the Tour St Gelin

Ou/Or

- 👉 Déclinaison autour de l'Agneau élevé en Touraine
Assorted plate around the Lamb raised in Touraine

Ou/Or

- 👉 Pièce de veau fermier rôtie, jus infusé au romarin
Piece of veal farmer, juice infused into the rosemary

LES FROMAGES

- 👉 Chariot de Fromages / Cheese Trolley

Ou/Or

- 👉 Petits bouchons de Chèvre fermiers de La Roche-Clermault
Small corks of goats farmers from La Roche Clermault

LES DESSERTS

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

- 👉 Omelette Norvégienne / "Baked Alsaska" "Spécialité du Chapeau Rouge"

Ou/Or

- 👉 Assiette chocolatière / Assorted dessert around Chocolate

Ou/Or

- 👉 Véritable Nougat de Tours, glace à la Poire Tapée
Pastry of Nougat de Tours, dried pear iced cream

Ou/Or

