



Nous sommes fiers de vous accueillir dans notre magnifique manoir du XVIIIe siècle qui a bénéficié d'un coup d'éclat en ce début d'année 2024 afin d'associer la modernité à la tradition des lieux.

Le chef Maximilien Bridier et son équipe vous proposent de découvrir leurs créations culinaires.

Nous avons à cœur de faire vivre notre territoire au travers de ses femmes et de ses hommes pour mettre en valeur les richesses de notre terroir.

Tous nos prix sont nets ; taxes et service inclus.

## Menu « Entre Roche et Source »

Entrée/plat ou plat/dessert 48 €

Entrée/plat/dessert 60€

Entrée/plat/fromage\*/dessert 70€

Hors boissons

Le jardin en croûte

Mousseline à la moutarde d'Orléans

ou

L'œuf bio de Touraine

Mimosa à l'anchoïade, Salicornes, œufs de truite



La caille rôtie

Ail, persil, cromesquis des cuisses

ou

Le Maigre grillé

Concombre, courgette, sauce vierge à l'olive Taggiasche



\*Plateau de fromages sélectionnés

par Adeline et Hans Krischer



Les fraises de Touraine

Coulis acidulé, nougatine, acacia

ou

Le chocolat Guayaquil

Myrtilles de Sologne, sorbet mélisse

# Menu Carte Blanche

En 5 services

95€ hors boissons

Accord des vins 48€  
En 5 services de 10cl

Ce menu est élaboré par le Chef et son équipe pour  
l'ensemble de la table



Laissez-vous guider et surprendre par l'inspiration  
du Chef qui vous propose une balade gourmande  
confectionnée avec des produits frais et de saison



Ce menu découverte s'adapte à vos goûts pour que  
votre expérience à la Roche Le Roy soit placée sous  
le signe de la gourmandise

# Menu Homard Bleu Dans son entièreté

130 € hors boissons

La tête  
Consommé, salicorne, concombre



Les coudes  
En vinaigrette, crème acidulée



La pince  
En kadaïf, émulsion à l'huile de homard fumée



Le corps  
A la braise, courgettes, citron confit





Plateau de fromages sélectionnés  
par Adeline et Hans Krischer



Dessert au choix à la carte

## La Carte

L'œuf bio de Touraine Mimosa à l'anchoïade, Salicornes, œufs de truite	24€
L'os à moelle Girolles, oignons nouveaux	28€
Le caviar Oscietre Pommes de terre, crème acidulée	38€
Le jardin en croûte Mousseline à la moutarde d'Orléans	24€
	
Ris de veau doré au sautoir Cuisine de légumes d'été	48€
Homard à la braise Courgettes et pincés en kadaïf	54€
La caille rôtie Ail, persil, crosques des cuisses	34€
Le Maigre grillé Concombre, courgette, sauce vierge à l'olive Taggiasca	34€
	
Plateau de fromages sélectionnés par Adeline et Hans Krischer	18€
	
La fraise de Touraine Coulis acidulé, nougatine et acacia	16€
Le chocolat Guayaquil Myrtilles de Sologne, sorbet mélisse	17€
La pomme de Touraine Miel de printemps, pollen	16€
La Pavlova Pêches, verveine, framboises	16€

# La Carte de nos intemporels

## En Plat

Le bœuf en croûte feuilletée **115€**  
Champignons, jus réduit, frisée  
(Pour 2 personnes)



Le Vol-au-vent **42€**  
Quenelles de volaille, ris de veau, morilles

## En dessert

Le soufflé Grand Marnier **18€**  
Sorbet orange sanguine

## Les femmes et les hommes du territoire qui nous accompagnent

Laurence Daguet et Laetitia Boucher, entreprise Les Grands Villepins, producteurs fermiers de beurre à Montreuil-en-Touraine (37)

La laiterie de Verneuil, producteur de lait et de beurre à Verneuil-sur-Indre (37)

Matthieu Serrault, producteur de farine à Luzillé (37)

Anthony Bacle producteur d'asperges à Courcoué (37)

Jérémy Renault, Sainte-Rennes, maraîchers à Chouzé-sur-Loire (37)

La famille Chiquet, maraîchers à Saint-Genouph (37)

Lothion & Fils, producteur de pommes et poires à Lignièrès-de-Touraine (37)

Moulin du couvent, atelier de fumage de poissons à Abilly (37)

La Mangrière, producteur de volailles fermières à Ferrière-Larçon (37)

Caviar de Sologne, ferme d'aquaculture à Saint-Viâtre (41)

Maison Bellorr, épicerie fine à Avrillé les Ponceaux (37)

Terre Exotique, épicerie fine à Rochecorbon (37)

Patrick Cholet, Les Cadres Noirs Percherons, producteur de miel à Bellême (61)

Frédéric Motard, producteur de champignons à Varennes-sur-Loire (49)

Gabriel et Marie-Thérèse Piegu, producteur de truffes et de safran à Rouziers (37)

Philippe et Christine Blot, La Reine de Touraine, producteur de pommes et poires tapées à Rivarennés (37)

Laetitia et Bastien Debruyne, Les Vergers de la Manse, producteur de fruits et créateur de jus de fruits à Sepmes (37)

Jean-Christophe Michetet de Maison Michelet, producteur de confiture à Éguzon-Chantôme (36)

Adeline et Hans Krischer de France-Fromages, fromagers et affineurs sous les Halles de Tours (37)

Clémentine et Marc-Antoine Lenglard de Arbol, torrificateurs de café à Tours et Saint-Avertin (37)

Chocolaterie Fèves, torrificateur de chocolat à Notre-Dame-d'Oé (37)

Henri Lapresle, La Cabane Végétale, fleuriste à Saint-Avertin (37)