



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.

Menu « Entre Roche et Source »

Entrée/plat ou plat/dessert 48 €

Entrée/plat/dessert 60€

Entrée/plat/fromage*/dessert 70€

Hors boissons

Les champignons des caves de Saumur

Cazette, gel de coings

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



La figue

Miel, cardamome, sorbet fromage blanc

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 24€
Mimosa à l'anchoïade, Salicornes, œufs de truite

L'os à moelle 28€
Girolles, oignons nouveaux

Le caviar Oscietre 38€
Pommes de terre, crème acidulée

Les champignons des caves de Saumur 24€
Cazette, gel de coings



Ris de veau doré au sautoir 48€
Cuisine de légumes d'été

Homard à la braise 54€
Courgettes et pincés en kadaïf

La caille rôtie 34€
Ail, persil, cromesquis des cuisses

Le Maigre grillé 34€
Concombre, courgette, sauce vierge à l'olive Taggiasche



Plateau de fromages sélectionnés 18€
par Adeline et Hans Krischer



La figue 16€
Miel, cardamome, sorbet fromage blanc

Le chocolat Guayaquil 17€
Myrtilles de Sologne, sorbet mélisse

La pomme de Touraine 16€
Miel de printemps, pollen

La Pavlova 16€
Pêches, verveine, framboises

La Carte de nos intemporels

En Plat

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



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 Rivarennes (37)

Laetitia et Bastien Debruyn, 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, torréfacteurs de café à Tours et Saint-Avertin (37)

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

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