



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 propose 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

Le jardin en croûte  
Mousseline à la moutarde d'Orléans

Ou

L'os à moelle  
Girolles, oignons nouveaux, frisée



Poitrine de Roi Rose confite  
Haricots verts en persillade

ou

Les courgettes  
Amandes, curry, coriandre



Les fraises de Touraine  
Coulis acidulé, nougatine, acacia

Ou

La pomme de Touraine  
Miel de printemps, pollen

# 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 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

Les champignons des caves de Saumur Œuf en textures, cazette	26€
L'os à moelle Girolles, oignons nouveaux, frisée	22€
Le caviar osciètre Pommes de terre, crème acidulée	38€
Le jardin en croûte Mousseline à la moutarde d'Orléans	22€
	
Ris de veau Espuma pommes de terre, girolles et oignons nouveaux	48€
Homard à la braise Courgettes et pincés en Kadaïf	54€
Poitrine de cochon confite Haricots verts en persillade	32€
La courgette Amandes, curry, échalotes	32€
	
La fraise de Touraine Coulis acidulé, nougatine et acacia	16€
Chocolat et sarrazin	16€
Pomme de Touraine Miel de printemps, pollen	16€
Pavlova Pêche Verveine framboise	16€

# La Carte de nos intemporels

## En Plat

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



Le Vol-au-vent 38€  
Quenelles de volaille, ris de veau, morilles



Le poulet fermier rôti 100€  
Purée de pommes de terre, jus de cuisson  
(Pour 2 personnes)

## En dessert

Le soufflé Grand Marnier 18€  
Madeleine, granité orange

## Les femmes et les hommes de notre territoire qui nous accompagnent

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

Matthieu Serrault, producteur de farine à Luzillé (37)

Anthony Bacle, producteur d'asperges à Courcoué (37)

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

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

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)

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

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

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

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