



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 65€

Entrée/plat/fromage*/dessert 78€

Hors boissons

Les champignons des caves de Saumur

Cazette, gel de coings

ou

Le foie gras de canard au Vouvray

Pommes, miel, pain brioché au pollen



L'épaule d'agneau confite

Cannelloni de chou et butternut, citron confit, graines de fenouil

ou

Les Saint-Jacques grillées

Gnocchis à la Grenobloise, chou chinois



* Plateau de fromages sélectionnés

par Adeline et Hans Krischer



Châtaigne et mandarine

Fève de tonka, marmelade romarin

ou

La poire et la vanille

Crème brûlée, infusion bio aux sept agrumes

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 truffe noire de Touraine

135 € hors boissons

Nos truffes proviennent exclusivement de l'exploitation de Monsieur
Gabriel Piegu à Rouziers-de-Touraine

Les langoustines grillées
Vinaigrette à la truffe, condiment poire



Les gnocchis de pommes de terre truffés
Crêtes de coq d'Ingrandes de Touraine, parmesan



Le ris de veau doré au sautoir
Gâteau de céleri, Fusilli à la truffe noire



Soufflé truffe calvados
Granité pommes de Touraine

La Carte

Le foie gras de canard au Vouvray Pommes, miel, pain brioché au pollen	28€
Jambonnettes de cuisses de grenouilles Artichaut et jus lié à l'ail	34€
Carpaccio de noix de Saint-Jacques Caviar osciètre et poutargue	38€
Les champignons des caves de Saumur Cazette, gel de coings	26€
	
Filet de cerf rôti à la baie de genièvre fumée Scorsonères au miel de fenouil, sabayon de noisettes torréfiées	48€
Homard à la braise Épeautre, pincés en kadaïf, émulsion citronnelle Noilly Prat	58€
L'épaule d'agneau confite Cannelloni de chou et butternut, citron confit, graines de fenouil	38€
Les Saint-Jacques grillées Gnocchis à la Grenobloise, chou chinois	38€
	
Châtaigne et mandarine Fève de tonka, marmelade romarin	18€
Le chocolat lacté Citron, combava, gingembre	18€
La mangue et la passion Vinaigrette acidulée	18€
La poire et la vanille Crème brûlée, infusion aux sept agrumes	18€

La Carte de nos intemporels

En Plat

Le bœuf en croûte feuilletée 116€
Champignons, jus réduit, frisée
(Pour 2 personnes)



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



Le lièvre à la royale 62€
Façon Antonin Carême

Les fromages

Plateau de fromages sélectionnés 20€
par Adeline et Hans Krischer
France Fromage aux Halles de Tours

En dessert

Le soufflé Grand Marnier 18€
Sorbet orange sanguine

Les femmes et les hommes du territoire qui nous accompagnent

Laurence Daguet, 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)

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 Rivarennnes (37)

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

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)