



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

Légumes anciens

Graines de courge, sarrasin, citronnelle

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, œufs de cailles, parmesan



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



Soufflé truffe calvados
Granité pommes de Touraine

La Carte

Le foie gras de canard au Vouvray Pommes, miel, pain brioché au pollen	28€
Les huîtres de la baie du Mont-Saint-Michel Chaudes et froides, poireaux de Chouzé-sur-Loire	34€
Les langoustines grillées Vinaigrette à la truffe, condiment poire	38€
Légumes anciens Graines de courge, sarrasin, citronnelle	26€
	
Le ris de veau doré au sautoir Gâteau de céleri, fusilli à la truffe noire	48€
Le turbot en cuisson douce Risotto de blés anciens, émulsion au vermouth de Vouvray, tagette	52€
L'épaule d'agneau confite Cannelloni de chou et butternut, déclinaison de citrons	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€
Le café de Colombie transporté à la voile Arlette croustillante, noisettes	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
Champignons, jus réduit, frisée
(Pour 2 personnes) 116€



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

Les fromages

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

En dessert

Le soufflé Grand Marnier
Sorbet orange sanguine 18€

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)

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

Des Poules et des Vignes, éleveurs de volailles à Ingrandes-de-Touraine (37)

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 Bonnétable (72) pour le miel de nos assiettes

Les Ruchers de la Maulne, Apiculteurs à Bray-sur-Maulne (37) pour le pollen de nos assiettes

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, 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)