

## Menu « Entre Roche et Source »

Entrée/plat ou plat/dessert 48 €

Entrée/plat/dessert 65€

Entrée/plat/fromage\*/dessert 78€

Hors boissons

La carotte de Chouzé-sur-Loire

Échalotes, poivre de bourgeons de cassis, sabayon des fanes

ou

Les lentilles vertes du Puy et le foie gras

Rillons de Touraine au vinaigre, estragon



Le bœuf charolais

En deux cuisons, déclinaison de moutarde, herbes fraîches

ou

Les Saint-Jacques grillées

Gnocchis à la Grenobloise, chou chinois



\* Plateau de fromages sélectionnés

par Adeline et Hans Krischer



Le miel de carottes de Patrick Chollet

Pommes, pollen

ou

La poire

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

# Le Menu Éphémère Évanescence Marine

138 €  
hors boissons

Les Crevettes triple O  
Caviar Oscietre, racine de raifort



Huitres de la maison Gillardeau  
Servies chaudes, en trois façons



Ormeaux poêlés  
Oignons caramélisés, algues Bretonnes





Le blanc de turbot en cuisson douce  
Moelle de bœuf et poivre sauvage



Dessert  
Au choix à la carte

## La Carte

Les lentilles vertes du Puy et le foie gras Rillons de Touraine au vinaigre, estragon	28€
Huitres de la maison Gillardeau Servies chaudes, en trois façons	34€
Les langoustines De la tête à la carapace, caviar Oscière	38€
La carotte de Chouzé-sur-Loire Échalotes, poivre de bourgeons de cassis, sabayon des fanes	26€
	
Le bœuf charolais En deux cuissons, déclinaison de moutarde, herbes fraîches	38€
Le blanc de turbot en cuisson douce Moelle de bœuf et poivre sauvage	52€
Les Saint-Jacques grillées Gnocchis à la Grenobloise, chou chinois	38€
Le ris de veau doré au sautoir Purée de topinambour au café, épinards	48€
	
Le miel de carottes de Patrick Chollet Pommes, pollen	18€
La vanille de Madagascar Sorbet aux baies d'açaï	18€
Le café de Colombie transporté à la voile Arlette croustillante, noisettes	18€
La poire 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)

France Haliotis, producteurs d'ormeaux et algues à Plouguerneau (29)

Maison Gillardeau, producteurs d'huitres à Bourcefranc-le-Chapus (17)

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 Braye-sur-Maulne (37) pour le pollen de nos assiettes

Gabriel et Marie-Thérèse Piegu, producteurs 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 Debruyne, 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, torrificateurs de chocolat à Notre-Dame-d'Oé (37)

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