

## 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

La truite arc-en-ciel de Langeais  
Asperges de Touraine, ail des ours de notre cueillette



Le bœuf charolais  
En deux cuissons, déclinaison de moutarde, herbes fraîches

ou

Le cabillaud skrei nacré  
Jus de coques iodé, légumes nouveaux



\*Plateau de fromages sélectionnés  
par Adeline et Hans Krischer



Le miel de carotte de Patrick Chollet  
Pommes, pollen

ou

Meringue et citrons  
Citron confit, yuzu, citron caviar

# 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

## La Carte

La truite arc-en-ciel de Langeais Asperges blanches de Touraine, jaune d'œuf confit	28€
Ormeaux Bretons poêlés Oignons caramélisés, algues Bretonnes	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 cabillaud skrei nacré Jus iodé, légumes nouveaux	38€
Le turbot en cuisson douce Asperges vertes, ail des ours de notre cueillette	46€
Le bœuf wagyu Japonais grade A5 Caviar d'aquitaine, légumes de saisons	85€
	
Plateau de fromages sélectionnés par Adeline et Hans Krischer France Fromage aux Halles de Tours	20€
	
Le miel de carotte de Patrick Chollet Pommes, pollen	18€
La vanille de Madagascar Sorbet aux baies d'açaï	18€
Meringue et citrons Citron confit, yuzu, citron caviar	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)

Jérémy Bonnissent, Les Viviers du Moulin de Langeais, élevage de truites, Pisciculteur à Langeais (37)

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 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 Lenghart 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)