

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

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

La truite arc-en-ciel de Langeais 28€
Asperges de Touraine, ail des ours de notre cueillette

Huitres de la maison Gillardeau 34€
Servies chaudes, en trois façons

Ormeaux poêlés 38€
Oignons caramélisés, algues Bretonnes

La carotte de Chouzé-sur-Loire 26€
Échalotes, poivre de bourgeons de cassis, sabayon des fanes



Le bœuf charolais 38€
En deux cuissons, déclinaison de moutarde, herbes fraîches

Le blanc de turbot en cuisson douce 52€
Moelle de bœuf et poivre sauvage

Le cabillaud skrei nacré 38€
Jus iodé aux œufs de truite fumés, légumes nouveaux

Le ris de veau doré au sautoir 48€
Asperges fumées au barbecue, sarrasin



Le miel de carotte de Patrick Chollet 18€
Pommes, pollen

La vanille de Madagascar 18€
Sorbet aux baies d'açaï

Le café de Colombie transporté à la voile 18€
Arlette croustillante, noisettes

La poire 18€
Crème brûlée, infusion aux sept agrumes

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 Lenglard de Arbol, torréfacteurs de café à Tours et Saint-Avertin (37)

Chocolaterie Fèves, torréfacteurs de chocolat à Notre-Dame-d'Oé (37)

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