

# Menu éphémère

## Le temps d'une saison

Uniquement servi au déjeuner du mardi au vendredi

Entrée/plat/dessert 50€

Hors boissons

L'œuf meurette  
De tradition Française



La truite du moulin de Langeais  
Asperges blanches, Noilly Prat



Crèmeux citron  
Meringue légère, sorbet

Notre menu n'est pas modifiable

# Menu « Entre Roche et Source »

Entrée/plat/dessert 75€

Entrée/plat/fromage\*/dessert 90€

Hors boissons

Les asperges blanches rôties

Praliné courge sarrasin, vinaigre de coing, livèche

ou

Le pâté croûte « Trois Plumes »

Légumes croquants en fraîcheur acidulée



Le carré d'agneau Français rôti

Betterave crapaudine, persil, nori

ou

Le filet de Saint-Pierre nacré

Légumes printaniers, ail des ours, citron noir



\* Plateau de fromages sélectionnés

par Adeline et Hans Krischer, France Fromage aux halles de Tours



Verveine et cacao

Crèmeux infusé, nuage de lait

ou

Les agrumes rares

Meringue légère, zestes confits

Notre menu n'est pas modifiable

# Menu Carte Blanche

En 5 services

95€ hors boissons

Accord des vins 48€  
en 5 services de 8cl

En 7 services

125€ hors boissons

Accord des vins 65€  
en 7 services de 8cl

Découvrez notre menu spécialement conçu par le Chef et son équipe  
pour toute votre table.

Laissez-vous guider à travers une expérience culinaire unique,  
mettant en valeur des produits frais et de saison.



Chaque plat est une invitation à découvrir des saveurs authentiques et  
des combinaisons innovantes.

Notre menu "Carte Blanche" est une célébration de la créativité  
culinaire.



Cette balade gourmande s'adapte à vos goûts, pour une expérience  
inoubliable à la Roche Le Roy.

# La Carte

Les asperges blanches rôties 28€  
Praliné courge sarrasin, vinaigre de coing, livèche

Les langoustines 32€  
Radis, estragon, kadaïf

Le pâté croûte « Trois Plumes » 28€  
Légumes croquants en fraîcheur acidulée

Le tartare de Saint-Jacques 28€  
Condiment acidulé, herbes fraîches  
(Supplément caviar 15€)



Le carré d'agneau Français rôti 44€  
Betterave crapaudine, persil, nori

Le filet de Saint-Pierre nacré 42€  
Légumes printaniers, ail des ours, citron noir

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

Le rouget de roche, des écailles à la tête 48€  
Asperges, capucines, jus d'huîtres



Plateau de fromages sélectionnés 18€  
par Adeline et Hans Krischer, France Fromage aux Halles de Tours



Verveine et cacao 18€  
Crèmeux infusé, nuage de lait

Les agrumes rares 18€  
Meringue légère, zestes confits

Le soufflé Grand Marnier 20€  
Sorbet orange sanguine