

Menu éphémère

Le temps d'une saison

Uniquement servi au déjeuner du mardi au vendredi

Entrée/plat/dessert 50€

Hors boissons

Cromesquis de cuisses de dinde
Jus de volaille, jeunes pousses



Le filet de maigre grillé
Courgettes marinées, jus de coquillage aux œufs de truites



La pêche blanche en compotée
Tagette, madeleine

Notre menu n'est pas modifiable

Menu « Entre Roche et Source »

Entrée/plat/dessert 75€

Entrée/plat/fromage*/dessert 90€

Hors boissons

Jeunes poivrons doux confits

Fine ratatouille à l'anchois, anchoïade et sauce tomate relevée à l'harissa

ou

Les sardines marinées grillées

Haricots verts croquants, algues marines, herbes fraîches



Veau français doucement confit

Pommes de terre nouvelles, tarte fine de courgettes, jus infusé à la marjolaine

ou

Le filet de Saint-Pierre nacré

Artichaut poivrade en textures, petits pois, nori



*Plateau de fromages sélectionnés

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



Verveine et cacao

Ganache infusée, nuage de lait

ou

Les fraises de Chouzé-sur-Loire

Crèmeux vanille, compotée, livèche

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 un menu imaginé par le Chef et son équipe, servi à l'ensemble de la 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

Jeunes poivrons doux confits 28€
Fine ratatouille à l'anchois, anchoïade et sauce tomate relevée à l'harissa

Salade de homard 38€
Avocats, tomates, yuzu et verveine

Les sardines marinées grillées 28€
Haricots verts croquants, algues marines, herbes fraîches



Veau français doucement confit 44€
Pommes de terre nouvelles, tarte fine de courgettes, jus infusé à la marjolaine

Le filet de Saint-Pierre nacré 42€
Artichaut poivrade en textures, petits pois, nori

Le bœuf wagyu grade A5 BMS12 85€
Caviar Français, jus aux agrumes

Le Homard bleu au barbecue 54€
Fleur de courgette farcie, sabayon au corail



Verveine et cacao 18€
Ganache infusée, nuage de lait

Les fraises de Chouzé-sur-Loire 18€
Crèmeux vanille, compotée, livèche

La gousse de vanille 20€
Noix de pécan, soude maritime

La Carte de nos intemporels

En Plat

Le bœuf en croûte feuilletée
Champignons, jus de bœuf corsé
(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 Fromages aux Halles de Tours

20€

En Dessert

Le soufflé Grand Marnier
Sorbet orange sanguine

20€

*Pour le plaisir des petits gourmets, nos cartes et menus
sont entièrement disponibles en demi-portion à demi-tarif
jusqu'à 12 ans (hors bœuf en croûte)*

Les femmes et les hommes du territoire qui nous accompagnent

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)

Jérémie 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'huîtres 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) pour la truffe blanche et les pigeons

Maison Masse, spécialiste commerce du foie gras et autres produits gastronomiques à Rungis (94)

Nemrod, spécialiste commerce du gibier sauvage français à Fréland (68)

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

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