



Nous sommes fiers de vous accueillir dans notre magnifique manoir du XVIIIe siècle qui a bénéficié d'un coup d'éclat en ce début d'année 2024 afin d'associer la modernité à la tradition des lieux.

Le chef Maximilien Bridier et son équipe vous proposent de découvrir leurs créations culinaires.

Nous avons à cœur de faire vivre notre territoire au travers de ses femmes et de ses hommes pour mettre en valeur les richesses de notre terroir.

Menu « Entre Roche et Source »

Entrée/plat ou plat/dessert 48 €

Entrée/plat/dessert 65€

Entrée/plat/fromage*/dessert 78€

Hors boissons

Les champignons des caves de Saumur
Cazette, gel de coings

ou

Le pâté en croûte d'un pot-au-feu
Jus tranché à l'os à moelle



La caille rôtie
Ail, persil, cromesquis des cuisses

ou

Les Saint-Jacques grillées
Gnocchis à la Grenobloise, choux chinois



*Plateau de fromages sélectionnés
par Adeline et Hans Krischer



Châtaigne et mandarine
Fève de tonka, marmelade romarin

ou

La poire et la vanille
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

Menu Homard Bleu Dans son entièreté

130 € hors boissons

La tête

En consommé, salicorne, poudre du corail



Les coudes

En vinaigrette, crème acidulée, caviar



Les pinces

En kadaïf, émulsion à l'huile de homard fumée



Le corps

A la braise, champignons de saisons, sabayon au citron noir



Dessert

au choix à la carte

La Carte

Le pâté en croûte d'un pot-au-feu 28€
Jus tranché à l'os à moelle

Jambonnettes de cuisses de grenouilles 34€
Artichaut et jus lié à l'ail

Carpaccio de noix de Saint-Jacques 38€
Caviar osciètre et poutargue

Les champignons des caves de Saumur 24€
Cazette, gel de coings



Filet de cerf rôti à la baie de genièvre fumée 48€
Scorsonères au miel de fenouil, sabayon de noisettes
torréfiées

Homard à la braise
Champignons de saison, pincés en kadaïf, émulsion 62€
au citron noir

La caille rôtie
Ail, persil, cromesquis des cuisses 38€

Les Saint-Jacques grillées
Gnocchis à la Grenobloise, choux chinois 38€



Châtaigne et mandarine 18€
Fève de tonka, marmelade romarin

Le chocolat lacté 18€
Citron, combava, gingembre

La mangue et la passion 18€
Vinaigrette acidulée

La poire et la vanille 18€
Crème brûlée, infusion aux sept agrumes

La Carte de nos intemporels

En Plat

Le bœuf en croûte feuilletée 116€
Champignons, jus réduit, frisée
(Pour 2 personnes)



Le Vol-au-vent 42€
Quenelles de volaille, ris de veau, morilles



Le lièvre à la royale 62€
Façon Antonin Carême

Les fromages

Plateau de fromages sélectionnés 20€
par Adeline et Hans Krischer
France Fromage aux Halles de Tours

En dessert

Le soufflé Grand Marnier 18€
Sorbet orange sanguine

Les femmes et les hommes du territoire qui nous accompagnent

Laurence Daguet et Laetitia Boucher, 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)

Lothion & Fils, producteur de pommes et poires à Lignières-de-Touraine (37)

Moulin du couvent, atelier de fumage de poissons à Abilly (37)

La Mangrière, producteur de volailles fermières à Ferrière-Larçon (37)

Caviar de Sologne, ferme d'aquaculture à Saint-Viâtre (41)

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 Bellême (61)

Frédéric Motard, producteur de champignons à Varennes-sur-Loire (49)

Gabriel et Marie-Thérèse Piegu, producteur 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)

Jean-Christophe Michetet de Maison Michelet, producteur de confiture à Éguzon-Chantôme (36)

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, torrificateur de chocolat à Notre-Dame-d'Oé (37)

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