

# Menu éphémère

## Le temps d'une saison

Uniquement servi au déjeuner du mardi au vendredi

Entrée/plat/dessert 50€

Hors boissons

Tartare de daurade  
Salicorne, concombre, herbes et fleurs du jardin



Le magret de canard de la maison Soulard au barbecue  
Poivrons farcis, jus à l'estragon et baie de timur



Fruits rouges de saison  
Crème légère à l'acacia, nougatine, sésame noir

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 la harissa

ou

## Les sardines marinées grillées

Haricots verts croquants, algues marines, herbes fraîches



## Veau français doucement confit

Pomme de terre nouvelle, tarte fine de courgette, 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 la harissa

Les langoustines crues et cuites 32€  
Radis, estragon, kadaïf

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



Veau français doucement confit 44€  
Pomme de terre nouvelle, tarte fine de courgette, 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

Le soufflé Grand Marnier 20€  
Sorbet orange sanguine

# 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 42€  
Quenelles de volaille, ris de veau, morilles, crêtes de coq

## *Les fromages*

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

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

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'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 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)

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