

Menu éphémère

Le temps d'une saison

Uniquement servi au déjeuner

Entrée/plat/dessert 50€

Hors boissons

Tarte feuilletée de tomates
Basilic, vermouth



Le poulet fermier IGP « Volailles du Maine »
Livèche du jardin, céleri acidulé sauce poulette infusée



Fruits rouges de saison
Crème légère à l'acacia

Notre menu n'est pas modifiable

Menu « Entre Roche et Source »

Entrée/plat/dessert 75€

Entrée/plat/fromage*/dessert 90€

Hors boissons

Le pâté en croute aux trois volailles
Jus tranché à l'huile de noisettes, frisée

ou

La sardine de Bretagne
Haricots verts, herbes marines, émulsion d'algues



Le filet de veau Français rôti à la sarriette du jardin
Abricots, amandes, girolles

Ou

Le thon rouge de Méditerranée à la flamme
Artichaut, infusion d'algues fumée



*Plateau de fromages sélectionnés
par Adeline et Hans Krischer



Les fraises de Chouzé-sur-Loire
Mélisse du jardin, biscuit, jus perlé

ou

Meringue et citrons
Citron confit, yuzu, citron caviar

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

Le pâté en croute aux trois volailles 26€
Jus tranché à l'huile de noisettes

Carpaccio de daurade royale 38€
Huile olive fruité noir, caviar osciètre, herbes et fleurs du ja

Tarte feuilletée de tomates 24€
Basilic, vermouth

La sardine de Bretagne 28€
Haricots verts, herbes marines, émulsion d'algues



Le filet de veau Français rôti à la sarriette du jard 40€
Abricot, amande, girolles

Le thon rouge de ligne à la flamme 42€
Artichaut, infusion d'algues fumée

Le homard bleu au barbecue 56€
Les pincés en kadaïf, fleur de courgette

Le bœuf wagyu Japonais grade A5 BMS12 85€
Caviar Osciètre, légumes de saisons



Les fraises de Chouzé-sur-Loire 16€
Mélisse du jardin, biscuit, jus perlé

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

Meringue et citrons 16€
Citron confit, yuzu, citron caviar

Le chocolat des îles Salomon 18€
Romarin du jardin

La Carte de nos intemporel

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, crêtes

Les fromages

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

En dessert

Le soufflé Grand Marnier 20€
Sorbet orange sanguine

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)

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'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 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)

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

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