

Menu « Entre Roche et Source »

Entrée/plat ou plat/dessert 48 €
Entrée/plat/dessert 65€
Entrée/plat/fromage*/dessert 78€
Hors boissons

La carotte de Chouzé-sur-Loire
Échalotes, poivre de bourgeons de cassis, sabayon des fanes

ou

La truite arc-en-ciel de Langeais
Asperges de Touraine, ail des ours de notre cueillette



Le poulet fermier IGP volailles du Maine
Livèche du jardin, cèleri acidulé sauce poulette infusée

Ou

Le Thon rouge de méditerranée
Artichaut, infusion d'algues fumée



*Plateau de fromages sélectionnés
par Adeline et Hans Krischer



Le miel de carotte de Patrick Chollet
Pommes, pollen

ou

Meringue et citrons
Citron confit, yuzu, citron caviar

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

La Carte

La truite arc-en-ciel de Langeais 28€
Asperges blanches de Touraine, jaune d'œuf confit

Ormeaux Bretons poêlés 38€
Oignons caramélisés, algues Bretonnes

La carotte de Chouzé-sur-Loire 26€
Échalotes, poivre de bourgeons de cassis, sabayon des fanes



Le poulet fermier IGP volailles du Maine 38€
Livèche du jardin, cèleri acidulé sauce poulette infusée

Le Thon rouge de méditerranée 38€
Artichaut, infusion d'algues fumée

Le turbot en cuisson douce 46€
Asperges vertes, ail des ours de notre cueillette

Le bœuf wagyu Japonais grade A5 85€
Caviar d'aquitaine, légumes de saisons



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



Le miel de carotte de Patrick Chollet 18€
Pommes, pollen

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

Meringue et citrons 18€
Citron confit, yuzu, citron caviar

Le chocolat des îles Salomon 18€
Romarin du jardin

La Carte de nos intemporels

En Plat

Le bœuf en croûte feuilletée Champignons, jus réduit, frisée (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 Fromage aux Halles de Tours	20€
--	-----

En dessert

Le soufflé Grand Marnier Sorbet orange sanguine	18€
--	-----

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 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 Lengart 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)

