

# Menu éphémère

## Le temps d'une saison

Uniquement servi au déjeuner du mardi au vendredi

Entrée/plat/dessert 50€

Hors boissons

Champignons de saison  
Œuf de poule, tomme aux fleurs



Le filet mignon de Roi Rose  
Oignons, jus à la moutarde



Le Paris-Brest  
Praliné à l'ancienne

Afin de préserver l'équilibre du menu, celui-ci est proposé sans modification. Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance lors de la commande

# Menu « Entre Roche et Source »

Entrée/plat/dessert 75€

Entrée/plat/fromage\*/dessert 90€

Hors boissons

Raie à la grenobloise

Gnocchi au beurre noisette, citron confit

ou

Le foie gras de canard au porto

Figues fraîches, vinaigre de framboise, noix



Veau français doucement confit

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

ou

Le filet de Saint-Pierre nacré

Jeunes poireaux, poutargue, œufs de truite



\*Plateau de fromages sélectionnés

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



Tartelette abricot-lavande

Ganache chocolat blanc, pralines roses

ou

Les fraises de Chouzé-sur-Loire

Crèmeux vanille, biscuit, livèche

Afin de préserver l'équilibre du menu, celui-ci est proposé sans modification. Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance lors de la commande

# Menu Carte Blanche

En 5 services

95€ hors boissons

Accord mets et vins 48€

en cinq services de 8cl

Accord gastronomique sans alcool 48€

en cinq services de 8cl

Accord gastronomique mixte 48€

en cinq 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

Raie à la grenobloise 28€  
Gnocchi au beurre noisette, citron confit

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

Le foie gras de canard au porto 28€  
Figues fraîches, vinaigre de framboise, noix



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€  
Jeune poireau, poutargue, œufs de truite

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



Plateau de fromages sélectionnés par 20€  
France Fromages aux Halles de Tours



Tartelette abricot-lavande 18€  
Ganache chocolat blanc, pralines roses

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

La gousse de vanille 20€  
Noix de pécan, praliné crèmeux

Le soufflé Grand Marnier 20€  
Sorbet orange sanguine

# Le Menu Homard

135€ Hors boissons

Ce menu est entièrement réalisé avec du homard bleu

## Salade de homard

Avocats, tomates, cumin et verveine



## Linguine au homard

Bisque réduite, basilic, caviar, tomme



## Le Homard au barbecue

Fleur de courgette farcie, sabayon au corail, pince en kadaïf



Dessert au choix parmi ceux de la carte

*Pour les enfants jusqu'à 12 ans, notre carte et nos menus sont  
proposés en demi-portions, à demi-tarif.*

# 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 du foie gras et des produits gastronomiques (94)

Nemrod, spécialiste 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, producteurs de pommes et poires tapées à Rivarennnes (37)

Laetitia et Bastien Debruyne, Les Vergers de la Manse, producteurs de fruits et créateur de jus de fruits à Sepmes (37)

Adeline et Hans Krischer, France-Fromages, fromagers et affineurs sous les Halles de Tours (37)

Clémentine et Marc-Antoine Lenglard, Arbol, torréfacteurs de café à Tours et Saint-Avertin (37)

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