



Bienvenue au Roannay,

Chaque plat que vous découvrirez ici est le fruit de ma passion pour la cuisine et d'une volonté de mettre en lumière les trésors de notre terroir.

J'ai à cœur de travailler avec des produits locaux et de saison, sélectionnés avec soin, pour créer des assiettes qui marient authenticité, créativité et élégance.

Entre respect des traditions et techniques modernes, mon objectif est de vous offrir une expérience culinaire unique, où saveurs, textures et émotions se rencontrent.

Je vous souhaite un délicieux moment parmi nous,

Mathieu Vande Velde





La Découverte

59,00€



Prologue

Lieu ikéjilé | Carbonara de coquillages

-

Canard laqué | Curry vert | Carottes

-

Abricot | Thym | Yaourt

Melon

**Ste-Maure de Touraine aux fruits rouges en supplément 20€*

Disponible uniquement le mercredi soir & le vendredi midi.



La Forge

95,00€



Prologue

Tomates | Café | Pain grillé

-

Lieu ikéjilé | Carbonara de coquillages

-

Canard laqué | Curry vert | Carottes

-

Abricot | Thym | Yaourt

Epilogue

**Ste-Maure de Touraine aux fruits rouges en supplément 20€*



Le 1926

135,00€



Prologue

Tomates | Café | Pain grillé

-

Lieu ikéjilé | Carbonara de coquillages

-

Canard laqué | Curry vert | Carottes

-

Ste-Maure de Touraine | Fruits rouges

-

Abricot | Thym | Yaourt

Epilogue



Signature

160,00



Prologue

Tomates | Café | Pain grillé

-

Lieu ikéjilé | Carbonara de coquillages

-

Homard bleu Breton | Noisettes

-

Canard laqué | Curry vert | Carottes

-

Ste-Maure de Touraine | Fruits rouges

-

Abricot | Thym | Yaourt

Epilogue

La Carte :

Le service à la carte est une expérience différente de celle des menus.
Les entrées ou les plats choisis sont servis accompagnés de plusieurs préparations autour du produit.

Tous nos plats sont disponibles en entrée (premier prix) et en plat (deuxième prix). La carte est uniquement réservée aux tables allant de un à six couverts. Cette dernière est disponible à chacun de nos services à l'exception du vendredi et samedi soir.

Tomates	24 € 48€
Café	
Pain grillé	
 Homard Bleu Breton	 68€ 118€
Noisettes	
Sabayon au beurre de tête	
 Ris de veau	 42€ 76€
Rôti au sautoir	
Sauce béarnaise	
 Lieu	 54€ 72€
Charcuterie de cochon ibérique	
Carbonara de coquillages	
 Langoustines	 38€ 62€
Verjus	
Herbes sauvages	
 Wagyu A5 Kagoshima 250g	 95€
Béarnaise	
Pommes allumettes	
 Ris de veau / Langoustine	 60€ 108€
Béarnaise	
Herbes sauvages	

La Carte :

Fromage	20€
Sainte-Maure de Touraine	
Fruits rouges	
Vanille/Chocolat	20€
Dame blanche inversée	
Glace arlequin	
Sabayon chaud à la vanille	
Abricot	20€
Thym	
Yaourt	
Soufflé	20€
Fruits exotiques	
Sorbet fruits de la passion	
Salade de mangue	