LES HAUTES ROCHES
HÔTEL RESTAURANT

Histoire

C'est dans ces falaises creusées pour y extraire la pierre claire avec laquelle les plus fameux Châteaux de la Loire ont été édifiés, qu'après un an et demi de travaux de réaménagement en hostellerie, le Domaine des Hautes Roches a ouvert ses portes à la clientèle en 1989.

C'est la passion d'un homme, Philippe Mollard, qui a permis de réhabiliter ces grottes et le pavillon datant du 18ème siècle, car à l'abandon depuis une quinzaine d'années.

Avant de constituer le premier Hôtel Troglodytique de France, ces chambres furent des cellules monastiques rattachées à l'Abbaye de Marmoutier toute proche, et servirent de refuge pendant les guerres de religion. On y fit ensuite pousser des champignons, avant que le « Vin Lanternois » rendu célèbre par Rabelais n'y vieillisse.

Pendant plus d'un siècle, de 1855 à 1975, le Domaine des Pentes se placera parmi les plus belles propriétés viticoles de l'appellation Vouvray, avant de servir d'entrepôt pour une société de spiritueux.

En juin 2023, ce fleuron de l'hôtellerie haut de gamme en Touraine est vendu à un duo d'investisseurs tourangeaux : Benoît Lamonerie et John Findeling.

La propriété retrouve alors son lustre en décembre 2023 avec un nouveau décor signé Alexis Mabille (créateur de mode Français) en réincarnant un esprit de maison de famille à la rencontre des styles.
Les Hautes Roches s'imprègnent de l'esprit des châteaux alentours mais aussi du savoir-vivre des esprits illustres qui les ont fréquentés.

Le Chef Hervé Lussault signe une carte tout en nuances et élégance.
Une cuisine savoureuse et raffinée, qui met à l'honneur les plats mythiques de la Gastronomie Française.

Entrées

Foie gras de canard Poêlé 29 €
Aux pommes et céleri, sauce périgourdine

Langoustines croustillantes 31 €
Légumes confits, sauce Thaï

Feuilleté de « la grande cuisine bourgeoise » 28 €
Faisan, col vert, foie gras et truffes

Saint-Jacques snackées 29 €
Mousseline de légumes anciens, mangue au curry, beurre mousseux au Vouvray et Safran

---

Plats

Homard bleu flambé au Cognac et gingembre 65 €
Pommes de terre confites au thym, sauce Homardine à l'estragon

Turbot meunière 40 €
Céleri rave aux truffes, tuile au parmesan, sauce au Vadouvan

Suprême de pintade fermière à la marjolaine 39 €
Sauce au Crémant de Loire truffée et blanquette de légumes

Ris de veau doré au beurre en brochette de réglisse 54 €
Etuvée de champignons et cresson des fontaines, jus de veau truffé

Pigeonneau du pays de Racan, poché et rôti 49 €
Chou farci au riz parfumé à la cardamome, jus aux abats

Selle d'agneau rôtie à la sarriette 42 €
Caviar d'aubergines, épaule d'agneau confite au curcuma,
Jus au piment d'Espelette

Fromages

18 €

Fromages affinés de La ferme de Marie

Desserts

19 €

Soufflé chaud au Grand-Marnier

Déclinaison autour du Citron

La «Royal gala» d'Azay-le-Rideau
Façon Tatin

Gourmandise chocolat, praliné noisette

Prix nets, taxes et service inclus. Viandes bovines : nées, élevées et abattues en France.
Tous nos plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts.

MENU DES HAUTES ROCHES

Saint-Jacques snackées
Mousseline de légumes anciens,
Mangues au curry, beurre mousseux au Vouvray

Ou

Feuilleté chaud de « la grande cuisine bourgeoise »
Faisan, col vert, foie gras et truffe

***

Pavé de cabillaud de ligne, salsifis à l'échalote confite
Sauce au curry Breton, tempura de crevette

Ou

Suprême de pintade fermière
À la marjolaine
Sauce au Crémant de Loire truffée et blanquette de légumes

***

Gourmandise chocolat, praliné noisette

Ou

Déclinaison autour du citron

75 € *Entrée*
Poisson ou viande
Dessert

95 € *Entrée, poisson,*
viande et dessert

Prix nets, taxes et service inclus. Viandes bovines : nées, élevées et abattues en France.
Tous nos plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts.

MENU PETIT GOURMET

Plat, dessert, boisson
(Jusqu'à 12 ans)

22 €

MENU JEUNE GASTRONOME

Vivez l'expérience comme un adulte
Entrée, plat, dessert
(12 à 16 ans)

40€

Prix nets, taxes et service inclus. Viandes bovines : nées, élevées et abattues en France.
Tous nos plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts.

MENU DEGUSTATION

Langoustines croustillantes
Légumes confits, sauce Thaï

***

Saint-Jacques snackées
Mousseline de légumes anciens, mangue au curry,
Beurre mousseux au Vouvray

***

Turbot meunière
Céleri rave aux truffes, tuile au parmesan, sauce au Vadouvan

***

Selle d'agneau rôtie à la sarriette
Caviar d'aubergines, épaule d'agneau confite au curcuma
Jus au piment d'Espelette

***

Fromages affinés de la ferme de Marie

***

Gourmandise chocolat, praliné noisette

Ou

Pomme « Royal gala » d'Azay-le-Rideau
Façon Tatin

135 €

Prix nets, taxes et service inclus. Viandes bovines : nées, élevées et abattues en France.
Tous nos plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts.