



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, 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 et John.

La propriété retrouve alors son éclat en décembre 2023 avec un nouveau décor réincarnant l'esprit de maison de famille. Les Hautes Roches s'imprègnent de l'esprit des châteaux alentours mais aussi du savoir-vivre des esprits illustres qui les ont fréquentés.

Entre finesse et élégance, le Chef Benjamin Chrétien et la Cheffe Pâtissière Pauline Macé composent une cuisine moderne et délicate. Le Menu Expérience invite à un voyage gustatif à la rencontre de nos producteurs locaux.

ENTRÉES

Chou farci aux légumes, tataki de bœuf Simmental <i>Supplément Caviar 15 €</i>	24 €
La Tomate,  Crèmeux de burrata, coulis de fraise, huile au basilic	24 €
Raviole « Terre et Mer », Aux langoustines et foie gras	26 €
Huître pochée de la Maison Hercourt, Duo d'asperges, caviar Sturia, sabayon au Champagne	33 €
Homard Bleu, Navet long, bisque de homard	39 €

CAVIAR D'AQUITAINE STURIA

Vintage Baeri Sturia 15 g servi avec nos blinis maisons 	50 €
Vintage Baeri Sturia 30 g servi avec nos blinis maisons 	100 €

PLATS

Œuf mollet frit,  Asperges vertes, champignons printaniers, crème de Tomme de Touraine	35 €
Filet de barbeau de Loire, Textures de brocolis acidulées	40 €
Caille Royale, Purée de patates douces, jus réduit, herbes de Provence	45 €
Pêche de Loire du jour, Petits pois et fèves, jus d'arêtes légèrement crème	48 €
Ris de Veau à la « Grenobloise », Chou Pak Choi, champignons printanier et mousseline de pommes de terre	49 €



FROMAGES

Affinés par Hans Krischer des Halles de Tours

Sainte Maure de Touraine revisité, poire tapée 17 €

Service en 3 Fromages 15 €

Service en 5 Fromages 21 €

Service en 7 Fromages 27 €

DESSERTS

Pour votre confort, les desserts sont à commander en début de repas

Pomme en « Trompe l'œil », 20 €
Cardamome et vanille, sorbet Granny Smith

« Carotte et Cacahuètes », 20 €
Crèmeux aux cacahuètes, sorbet carotte

Pavlova aux agrumes, 20 €
Sorbet pamplemousse

Forêt Noire « Revisitée », 21 €
Sorbet aux cerises noires

Soufflé Chaud à la liqueur de Poire, 22 €
Crème glacée au caramel beurre salé
Dessert signature de notre Cheffe Pâtissière Pauline Macé



MENU JEUNE GASTRONOME

Vis l'expérience gastronomique comme un adulte
Menu Entrée, Plat, Dessert

jusqu'à 16 ans

Choix parmi le Menu Découverte

40€



NOS PRODUCTEURS LOCAUX

La Belle aux Pois Gourmands

Notre maraicher Bio à Rochecorbon

*

Géo Pousse Tout

Notre herboriste, producteur de micro pousses et fleurs comestibles à Veigné

*

Thierry Bouvet

Notre pêcheur de poissons de Loire et producteur de Garum

*

Maison Hercourt

Notre ostréiculteur, Huître Marennes Oléron

*

Caviar d'Aquitaine Sturia

Éleveur, Producteur, Sélectionneur, Affineur

*

Maison Savia & Boucherie Sologne Frais

Nos bouchers et fournisseurs de viandes d'origine France

*

France Fromages

Artisans fromagers et affineurs des Halles de Tours



Prix nets, taxes et service inclus.

Tous nos plats sont "Faits Maison" élaborés à partir de produits bruts.