

1994

Jeunes étudiants, nous nous rencontrons à l'École Hôtelière de Saumur.

1996

Diplômes en poche, nous partons «faire les saisons» : La Clusaz, Saint-Jean-de-Monts, Paris... Patiemment, nous apprenons le métier, les techniques et les savoir-faire.

2004

En mal de Loire, nous visitons plusieurs corps-de-bâtiment. Un brin découragé, l'agent immobilier tente «il y a bien cette ancienne bergerie à Louresse-Rochemenier... ».

2005

Propriétaires depuis 5 mois, nous baptisons notre bergerie «Les Délices de la Roche» que nous rénovons avec la complicité des artisans de la région : création de chambres d'hôtes, du salon de thé. Nous nous mettons secrètement à rêver d'un restaurant.

2010

Le restaurant ouvre aux beaux jours. Nos 2 filles ont pointé le bout de leur nez et nous débordons d'énergie. Nouvelles chambres d'hôtes et espace Bien-Être (ça, c'est Sabrina), potager avec installation d'une serre (ça, c'est moi !) et même des moutons (une idée des filles) pour rappeler l'esprit de la bergerie et... tondre la pelouse.

2014

Notre petite affaire se développe. Toujours des rêves plein la tête, ça déborde !

2016

Notre équipe s'enrichit à chaque nouvelle arrivée d'apprentis et de serveuses à qui nous sommes heureux de transmettre notre expérience. Tester, guetter les réactions, parfaire, 100 fois remettre sur le métier notre ouvrage. Avec détermination et enthousiasme.

2017

Nous réaménageons les extérieurs : petites terrasses, parterres de fleurs. En cuisine, c'est l'effervescence. Un second vient d'arriver. Nous testons de nouvelles recettes : rien que des produits frais. Quelquefois même... du jardin. Avec lui, nous créons une nouvelle carte qu'aujourd'hui nous sommes heureux de vous faire découvrir.

Henri et Sabrina



Menu

DELICES & SAVEURS

29€90

entrée
plat
fromage ou dessert

34€90

entrée
plat
fromage
dessert

Variation très fraîche autour du melon :
jaune, vert, orange en 3 textures et son jambon sec

OU

Tartare de poisson du moment
rafraichi au citron vert,
espuma basilic



Nage de bar dans un jus de mer,
salicorne et spaghetti de légumes

OU

Filet de canette farci aux griottes,
sauce cerises et vinaigre de xérès



Assiette de 3 fromages du terroir

OU

Petits nems au Galet de Loire,
salade mélangée



Parfait glacé au cassis
intérieur menthe verveine meringue et chantilly

OU

Prince noir au lait d'amande,
croustillant praliné, tuile au gruë de cacao

Nos menus sont servis entre 12h00 et 14h00 et 19h00 et 21h30

Afin de vous assurer un service optimal,
nous vous remercions de passer l'intégralité de votre commande en début de repas.

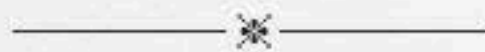




36€90

DOUCEUR & PLAISIR

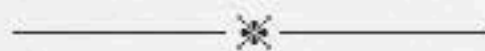
Assiette gourmande terre et mer : foie gras, magret, beignet de crevettes
et croustillant de langoustine



Filet de bœuf grillé, sauce Chateaubriand,
légumes nouveaux et pommes de terre Pont-Neuf

ou

Tournedos de filet de sole en escargot poêlé façon meunière,
légumes du soleil confits



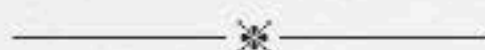
Assiette de 3 fromages du terroir

ou

Petits nems au galet de la Loire, salade mélangée



Assiette de dégustation 4 desserts du Chef



LA CARTE

Nos menus sont servis entre 12h00 et 14h00 et 19h00 et 21h30

Afin de vous assurer un service optimal,
nous vous remercions de passer l'intégralité de votre commande
en début de repas.

Entrées

Uniquement avant un plat

Assiette de charcuterie du terroir	9€90
Melon au Coteaux du Layon et jambon sec	10€90
Foie gras maison, confit d'oignons	12€90
Salade gourmande : foie gras, magret, pain d'épices, jambon sec et confit d'oignons	15€90
Salade de samoussa de langoustines et beignets de crevettes	13€90

Plats

Entrecôte grillée, frites maison	19€90
Andouillette grillée, frites maison	12€90
Magret de canard d'Anjou poêlé, sauce champignons, légumes assortis	18€90
Poisson du marché, sauce et légumes du moment	17€90
Tournedos de bœuf Rossini	24€90

Fromages

Uniquement après un plat

Assiette de 3 fromages du terroir	5€90
Petits nems au Galet de Loire	6€90
Dégustation de chèvres de l'Abbaye d'Asnières	7€90

Côte de Bœuf
servie avec salade
& frites maison,
sauce girolles

pour 2 42€90
pour 3 59€90

Desserts

Salade de fruits frais et son sorbet	7€90
Moelleux au chocolat, sauce et glace caramel	7€90
Café gourmand servi avec mignardises sucrées (ou thé + 2€00)	7€90
Assiette de dégustation 4 desserts surprises du Chef	9€90
Crêpe flambée au Cointreau glace vanille	7€90
Assortiment de 3 mini macarons et ses 3 boules de glace ou sorbet	8€90

MENU ENFANT

*Steak haché, frites maison
ou Mini brushetta chèvre, frites maison
ou Poisson & légumes
1 boule de glace ou une crêpe
1 sirop à l'eau*

8,90€

Servi jusqu'à 12 ans

COUPES GLACEES

TROGLO - Glace vanille, caramel, nougat, sauce caramel, macaron & chantilly	7,50€
ROCHE - Glace vanille, chocolat, café, sauce et éclats de chocolat & chantilly	7,50€
DÉLICE - Sorbet passion, framboise, citron, coulis de fruits rouge, fruits frais & chantilly	7,50€
After Eight - Glace menthe chocolat, Get 27	7€50
Colonel - Sorbet citron, vodka	8€90
1 boule	2€90
2 boules	3€90
3 boules	4€90



LES DIRECTS DU PROMENEUR

Servis entre 12h00 À 16h00



BURGER CLASSIQUE

Pain maison, steak haché, bacon,
Galet de Loire, salade, frites maison

14€90

BURGER FOIE GRAS

Pain maison, steak haché, foie gras, bacon,
Galet de Loire, salade, frites maison

17€90

BURGER SAUMON

Pain maison, fromage frais aux herbes,
saumon fumé, Galet de Loire,
tomates confites, salade, frites maison

14€90

BRUSCHETTA DU BERGER

Pain maison toasté, chèvre, jambon sec,
salade, légumes, frites maison

14€90

BRUSCHETTA VEGETARIENNE

Pain maison toasté, tomates, courgettes,
mozzarella, salade, légumes, frites maison

14€90

GRANDE SALADE FRAICHEUR

Salade tomates, concombres, crudités,
gaspacho de melon, frites maison

14€90

GRANDE SALADE GOURMANDE TERRE 17€90

Foie gras, magret, jambon, salade,
frites maison

GRANDE SALADE GOURMANDE MER 17€90

Tartare de poisson du moment,
croustillant de langoustines,
beignets de crevettes,
frites maison

17€90



NOS FOURNISSEURS

De belles collaborations
avec des producteurs locaux qui travaillent
des **PRODUITS DE QUALITÉ**
et dont nous partageons les **VALEURS**.

MIEL Sylvain Harel - Louresse-Rochemenier

FARINE Moulin de Sarré - Gennes-Val de Loire

CANARD Maison Coraboëuf - Vihiers

FOIE GRAS Maison Coraboëuf - Vihiers

VOLAILLE Ferme de Chéchigné - Saint-Georges-sur-Layon

VIANDE Boucherie Ferchaud - Saint-Georges-sur-Layon

CHAMPIGNONS Cave vivante du champignon - Le Puy-Notre-Dame

FROMAGES Tome angevine : Longué

Grise d'Anjou : Baugé

Galet de Loire : Cornillé-les-Caves

Chèvre : Abbaye d'Asnières



Les

Délices

de la Roche

Du potager à votre assiette,
des produits frais & de saison
issus de notre jardin et des producteurs locaux.

Et bien évidemment tout est «fait maison» !



www.delicesdelaroche.com