



RESTAURANT
LA COUR DES SAVEURS
HÔTEL DE LA CITÉ ROYALE

La Cour des Saveurs dans l'ancienne salle d'audience

Au sein de notre restaurant, Christophe Vasseur, Maître Restaurateur et son chef Frederic Breton Maître Cuisinier ainsi que toute son équipe vous proposent une cuisine maison, inventive et contemporaine qui saura mettre en valeur la gastronomie locale et les produits de saison.

Nous travaillons essentiellement avec des producteurs locaux :

- Laiterie de Verneuil - Verneuil - (lait, beurre)
- Crèmerie du château - Loches - (fromages)
- La Loère - Civray-de-Touraine- (cola, limonade, thé glacé)
- Sologne frais - Blois - (viandes)
- Boulangerie pâtisserie Laurent - Loches - (pains, viennoiseries)
- Boulangerie pâtisserie Samson - Loches- (pains, viennoiseries)
- Terre exotique - Rochecorbon - (poivres et épices)
- Valifruit - Tours - (fruits et légumes)
- CapMarée - Tours - (poissons)
- Vergers de la Manses - Sepmes - (jus de fruits)
- Chants de Blé - Saint-Épain - (farines)
- Jérôme Saintagne - Varennes - (miel)

Les horaires d'ouverture :

Du mardi soir au samedi soir de 19h15 à 21h30

Fermé le Dimanche et le Lundi

hotel-citeroyale.com

Menu

Invitation à la barre

Entrée, plat, fromage ou dessert 39.00 €

Entrée, deux plats, fromage ou dessert 49.00 €

Comparution en bouche

Amuses bouches selon le chef.

Entrée

Le Poireau

Maki de poireaux, condiment olives et anchois.

La Coque

Tartare de coques aux algues, crème mascarpone spiruline.

Entrée selon l'inspiration du chef

Plat

Le Gnocchi 100% végétal*

Gnocchis de pommes de terre et carottes, radis, chips d'artichauts, sauce verte.

Le Retour de Criée

Pêche du jour, pommes de terre fondantes, sauce vierge et condiment citron.

La Chakchouka et l'Agneau

Poivrons, tomates et oignons confits, oeuf de caille, cromesquis d'agneau confit, jus des cuissons.

Fromages

Mousse de St Maure, viennoise de pain et herbes estivales. **(Supplément 8€)**

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs. **(Supplément 12€)**

Dessert

L'Abricot

Abricot rôti, nougatine anisé, biscuit moelleux au miel, compoté de fenouil, sorbet fenouil miel.

La Pêche

Pêche pochée dans un sirop citronné, pop corn caramélisé, coulis pêche, mélisse, vinaigrette citron, glace maïs.

Dessert selon l'inspiration du chef

Mignardises

hotel-citeroyale.com

Menu

Dégustation

Menu en 5 Temps

Servi pour l'ensemble des convives de la table

59 €

Comparution en bouche

Amuses bouches selon le chef

Le Pois chiche 100% végétal*

Pois chiche, lentilles vertes, vinaigrette, espuma de houmous, piment fumé, laurier.

Le Champignon 100% végétal*

Champignon du marché, panna cotta petit pois, tuile dentelle à l'oseille, huile d'ail confit.

La Raviole

Ravioles de langoustines, bouillon de volaille parfumé et émulsionné à la graine de coriandre.

La Caille

Demi caille farcie à l'échalote, pommes de terre nouvelles confites au beurre, jus déglacé à la sauge.

Fromages

Mousse de St Maure, viennoise de pain et herbes estivales. **(Supplément 8€)**

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs. **(Supplément 12€)**

Le Millefeuille à la vanille cuit minute

Mélange de fruits rouges.

Mignardises

Dernière commande de ce menu à 21H00.

A la carte

Nos Entrées

Le Poireau

Maki de poireaux, condiment olives et anchois.

15 €

Le Champignon 100% végétal*

Champignon du marché, panna cotta petit pois, tuile dentelle à l'oseille, huile d'ail confit.

18 €

La Coque

Tartare de coques, aux algues, crème mascarpone spiruline.

15 €

Le Pois chiche 100% végétal*

Pois chiches, lentilles vertes, vinaigrette, espuma de houmous, piment fumé, laurier.

13 €

La Raviole

Ravioles de langoustines, bouillon de volaille parfumé et émulsionné à la graine de coriandre.

21 €

Nos Plats

Le Gnocchi 100% végétal*

Gnocchis de pommes de terre et carottes, radis, chips d'artichauds, sauce verte.

19 €

La Chakchouka et l'Agneau

Poivrons, tomates et oignons confits, oeuf de caille, cromesquis d'agneau confit, jus des cuissons.

24 €

Le Retour de Criée

Pêche du jour, pommes de terre fondantes, sauce vierge et condiments citron.

21 €

La Caille

Caille farcie à l'échalote, pommes de terre nouvelles confites au beurre, jus déglacé à la sauge.

28 €

A la carte

Nos Desserts

Le Millefeuille à la vanille cuit minute (30 min) **14 €**
Mélange de fruits rouges.

L'Abricot **12 €**
Abricot rôti, nougatine anisé, biscuit moelleux au miel, compotée de fenouil, sorbet fenouil miel.

La Pêche **12 €**
Pêche pochée dans un sirop citronné, pop corn caramélisé, coulis pêche, mélisse, vinaigrette citron, glace maïs.

Nos Fromages

Plateau de fromages **15.50 €**

Mousse de St Maure, viennoise de pain et herbes estivales. **12.00 €**

Pour assurer la bonne préparation de nos desserts, nous vous prions de bien vouloir passer vos commandes à l'avance.