

*MENU DU
1 AU 4 JUILLET
uniquement le midi*

Entrée-Plat-Dessert
20€

Entrée-Plat ou
Plat-Dessert
17€



Entrée

Crèmeux Dubarry froid, œuf mollet, crumble noisette et
œufs de harengs fumés

Dans l'esprit d'un liégeois : truite fumée et asperges,
amandes effilées torréfiées

Plat

Rognon de veau sauté chasseur, pommes de terre sautées

Poisson du marché, mousseline de courgettes, ragoût de
pommes rôties à l'huile d'olive et mélange d'herbes

Dessert

Parfait glacé à la fraise, chantilly vanille, éclats de
meringue et cacao

Blanc-manger givré, glace vanille

Ouvert

Du mardi au samedi de 12h15 à 13h30
et de 19h15 à 21h00

Le lundi et le dimanche de 19h15 à 21h00

Brunch premier dimanche du mois
de 11h30 à 14h30

Juillet-Août *Horaires estivaux*

Tous les jours de 12h15 à 13h30
et de 19h15 à 21h00

Les dimanches brunch **BRASERO** de 11h30 à 14h30

Réservez

02 47 85 96 96

hotel-citeroyale.com

2 rue Gonzague Saint-Bris, 37600 Loches

MENU DU 24 AU 27 JUIN

Entrée

Crèmeux Dubarry froid, œuf mollet, crumble noisette et œufs de harengs fumés

Dans l'esprit d'un liégeois : truite fumée et asperges, amandes effilées torrifiées

Plat

Rognon de veau sauté chasseur, pommes de terre sautées

Poisson du marché, mousseline de courgettes, ragoût de pommes rôties à l'huile d'olive et mélange d'herbes

Dessert

Parfait glacé à la fraise, chantilly vanille, éclats de meringue et cacao

Blanc-manger givré, glace vanille