

Bienvenue à La Cour des Saveurs

L'ancienne salle d'audience



A La Cour des Saveurs, nous avons le plaisir de vous dévoiler notre nouvelle carte, soigneusement élaborée avec passion pour vous garantir une expérience culinaire unique à chaque visite.

Vivez une expérience savoureuse dans notre restaurant, où Christophe Vasseur, Maître Restaurateur, et son chef Jorge Bustamante Cerda, ainsi que leur équipe passionnée, vous proposent une cuisine maison alliant créativité et modernité.

En sublimant les produits de saison et en valorisant le patrimoine gastronomique local, notre cuisine vous promet une escapade culinaire authentique et pleine de saveurs.

A La Cour des Saveurs, nous avons à cœur de créer une ambiance chaleureuse et conviviale, où vous vous sentez comme chez vous. Venez vivre des instants de bonheur et de complicité autour de notre table.



Les horaires d'ouverture :

Le lundi et le dimanche de 19h15 à 21h00.

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



RESTAURANT
LA COUR DES SAVEURS
HÔTEL DE LA CITÉ ROYALE

BRUNCHS DU DIMANCHE
TOUS LES PREMIERS DIMANCHES DU MOIS
Réservez et demandez le menu ! 39€/pers.

EXPOSITIONS

Entrée libre, expositions d'œuvres artistiques tout au long de l'année dans les espaces dédiés de l'Hôtel de la Cité Royale

Bon appétit

LA COUR DES SAVEURS - RESTAURANT

MENU DU MARCHÉ

Servi du mardi au vendredi, uniquement le midi

Entrée + Plat + Dessert 20.00 €

Entrée + Plat 17.00 €

Plat + Dessert 17.00 €

MENU ENFANT

Plat au choix 14.00€

Jambon ou steak haché servi avec des pommes de terre grenailles ou pâtes ou

Poisson du marché et ses légumes du moment

Dessert

2 boules de glace (saveurs du moment)

Le gastronome (jusqu'à 12 ans) 20.00€

Laissez carte blanche au chef, il s'occupe de vous élaborer un menu en 3 plats pour satisfaire les papilles de vos gastronomes selon vos préférences entre poisson ou viande.

À PARTAGER

Houmous & Céleri Tempura 8.00€

Houmous tiède, céleri tempurisé au épices, huile vert, pickles maison & chips de betterave.

Croustillant de Poulet 11.00€

Poulet pané et frit, sauce cocktail, teriyaki, sésame & herbes fraîches. Servie avec les deux sauces maison : cocktail & teriyaki.

Croquettes de Volaille 12.00€

Mayonnaise au Timut. et Sauce volaille

Gambas 12.00€

Houmous tiède, gambas panées au curry breton, huile rouge, pickles maison & chips de betterave.

Planche Tourangelle 16.00€

Fromages locaux, rillons de Tours, chutney de pomme & pain grillé maison.

A la carte

LA COUR DES SAVEURS - RESTAURANT

NOS ENTRÉES

Truite marinée 14.00€
Truite de Loire fumée maison, poudre de betterave, herbes fines & agrumes.

Velouté de potimarron 12.00€
Soupe crémeuse de potimarron, graines torréfiées & espuma de coco à la sauge.

Œuf fermier 12.00€
Châtaignes, topinambour en espuma, shiitake, jambon de montagne & piment d'Espelette.

Foie gras & betterave 17.00€
Foie gras de canard, gel ferme de betterave aux notes de vinaigre de framboise, herbes.

NOS PLATS

Inspiration marine du Sud 22.00€
Lieu jaune aux algues dulse, fenouil confit, gel de citron, amandes crues & émulsion iodée.

Risotto forestier 16.00€
Risotto crémeux aux champignons des sous-bois, beurre de châtaigne, fève tonka râpée et infusion lactée fumée.

Vergers d'hiver 21.00€
Porc croustillant, purée de pomme fumée, jus de cidre à l'ail noir & endive rôtie au miel.

Bœuf & mer 28.00€
Faux filet de bœuf rôti, jus au vin rouge & kombu, purée de céleri marin & poudre de betterave.

NOS PIÈCES DU BOUCHER

Côte de Bœuf - 2 pers 76.00€
Jus réduit au vin rouge & algues de Loire grillée au beurre d'algues, servie avec Potatoes, salade et jus réduit au vin rouge.

Le tartare de boeuf 21.00€
Préparé minute, servi avec salade verte potatoes rôties, mayonnaise aux herbes.

Côte de Porc Fermière - 2 pers 58.00€
Jus au cidre & ail noir – Cuisson douce & grillée, frites maison, moutarde ancienne & jus maison au cidre.

NOS DESSERTS

Forêt et mémoire 12.00€
Chocolat noir monté, café torréfié, pain de seigle grillée, fleur de sel et glace chocolat.

Souvenir de pomme 9.00€
Compote au beurre noisette, pomme confite, pomme fraîche, glace à la pomme du Loire & crumble de sarrasin.

Plateau de Fromages 15.50€
Une sélection de fromages affinés, entre terroirs d'ici et d'ailleurs, pour les amateurs de belles saveurs.

Sel et Andes 12.00€
Poire pochée au citron vert, mousse de chocolat blanc, caramel beurre salé, sablé iodé aux algues & sorbet au pamplemousse.

Citrus & avoine 9.00€
Crème légère au citron, compotée de clémentine, crumble d'avoine et sorbet citron.

Nos menus

LA COUR DES SAVEURS - RESTAURANT

MENU PARCOURS LOIRE

Entrée + Plat + Dessert

39.00€

ENTRÉES

Truite marinée

Truite de Loire fumée maison, poudre de betterave, herbes fines & agrumes.

ou

Velouté de potimarron

Soupe crémeuse de potimarron, graines torréfiées & espuma de coco à la sauge.

ou

Œuf fermier

Châtaignes, topinambour en espuma, shiitake, jambon de montagne & piment d'Espelette.

PLATS

Inspiration marine du Sud

Lieu jaune aux algues dulse, fenouil confit, gel de citron, amandes crues & émulsion iodée.

ou

Risotto forestier

Risotto crémeux aux champignons des sous-bois, beurre de châtaigne, fève tonka râpée et infusion lactée fumée.

ou

Vergers d'hiver

Porc croustillant, purée de pomme fumée, jus de cidre à l'ail noir & endive rôtie au miel.

DESSERTS

Citrus & avoine

Crème légère au citron, compotée de clémentine et crumble d'avoine et sorbet citron.

ou

Souvenir de pomme

Compote au beurre noisette, pomme confite, pomme fraîche, glace à la pomme du Loire & crumble de sarrasin.

ou

Sel et Andes

Poire pochée au citron vert, mousse de chocolat blanc, caramel beurre salé, sablé iodé aux algues & sorbet au pamplemousse.

Nos menus

LA COUR DES SAVEURS - RESTAURANT

MENU TERROIRS D'EXCEPTION

Entrée + Plat + Dessert

46.00€

ENTRÉE

Foie gras & betterave

Foie gras de canard, gel ferme de betterave aux notes de vinaigre de framboise, herbes.

PLAT

Bœuf & mer

Faux filet de bœuf rôti, jus au vin rouge & kombu, purée de céleri marin & poudre de betterave.

DESSERT

Forêt et mémoire

Chocolat noir monté, café torréfié, pain de seigle grillée, fleur de sel et glace chocolat.