

Bienvenue à La Cour des Saveurs

L'ancienne salle d'audience

À La Cour des Saveurs, nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle carte de printemps, inspirée par notre concept Loire-Andes.

Cette cuisine est une rencontre entre deux paysages : la douceur de la vallée de la Loire et la richesse des montagnes andines.

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

Notre cuisine met à l'honneur des produits de saison, issus de producteurs locaux de Touraine et de la vallée de la Loire. Chaque plat est pensé pour vous faire découvrir une histoire, un produit et un savoir-faire.

À La Cour des Saveurs, nous avons à cœur de vous accueillir dans une ambiance chaleureuse et conviviale, où chaque moment devient une expérience à partager.

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.

BRUNCHS DU DIMANCHE
TOUS LES PREMIERS DIMANCHES DUMOIS
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

SUIVEZ TOUTES NOS ACTUALITÉS



Nos producteurs et notre terroir

LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

Au cœur de notre cuisine, il y a des femmes et des hommes passionnés. Nous travaillons en collaboration avec des producteurs locaux, engagés et respectueux des saisons.

Terroir immédiat (0-30 km)

Produits ultra-frais, en lien direct avec les producteurs

Fromagerie du Château de Loches - 1 km

Laiterie de Verneuil - 13 km

EARL Le Fièche (Œuf fermiers) - 25 km

Producteurs régionaux (30-80 km)

Fromagerie Maurice - La Vache Fermière - 31 km

La Grange Chavigny (légumes) - 35 km

La Cabane à Plantes (herbes) - 31 km

Producteurs de miel artisanal - 40 km

Poulet du Berry - 80 km

Une cuisine de proximité Notre démarche vise à soutenir l'agriculture locale, réduire l'impact environnemental et proposer une expérience ancrée dans son territoire.

Nos équipes se tiennent à votre disposition pour vous présenter nos producteurs partenaires.

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
potatoes 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 en tempura aux épices, huile verte, pickles maison.

Croustillant de Poulet 11.00€

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

Croquettes de Bœuf 12.00€

Croquettes de bœuf, sauce yaourt nature aux herbes fraîches.

Gambas 13.00€

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

Planche Tourangelle 16.00€

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

À la carte

LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

NOS ENTRÉES

Printemps & Fraîcheur 10.00€

Asperges de saison, œuf confit, émulsion aux herbes, gel de cidre & crumble de quinoa.

Salinité & Douceur 12.00€

Artichaut confit, ricotta légère maison, vinaigrette douce aux herbes & réduction d'Aceto balsamique.

Épices & Texture 13.00€

Chou-fleur rôti au curry breton, semoule de chou-fleur au gingembre et menthe, fromage blanc citronné & graines torréfiées.

Acidité & Verveine 17.00€

Foie gras de canard en gâteau, gel de rhubarbe infusé à la verveine, herbes fraîches et poudre végétale de saison.

NOS PLATS

Rivière & Fraîcheur 24.00€

Filet de bar de ligne, mijoté de petits pois et colonnata, jus clair à l'aneth et au radis.

Terre & Acidité 28.00€

Magret de canard rôti rosé, chou braisé à la sauce soja légère et sésame, oignons nouveaux et jus réduit au vinaigre de framboise.

Veau & Racines 25.00€

Veau rôti rosé, purée de carotte, épinards à l'ail et jus de veau acidulé réduit.

Vert & Salinité 17.00€

Risotto crémeux aux asperges vertes, herbes fraîches, touche d'ail des ours et poudre de wakame.

LES GRILLADES DU CHEF

Côte de Bœuf - 1kg, 2 pers 76.00€

Belle pièce de bœuf à partager, grillée au beurre, jus réduit au vin rouge et algues, pommes de terre rôties et salade.

Le tartare de Bœuf 21.00€

Préparé minute, servi avec salade verte, pommes de terre rôties et mayonnaise aux herbes.

Poulet du Berry - 1kg, 2-4 pers 58.00€

Poulet fermier rôti, cuisson douce puis grillée, jus de volaille réduit, herbes fraîches, servi avec patate maison et salade.

NOS DESSERTS

Verger & Fraîcheur 9.00€

Rhubarbe confite, fraises fraîches, crème légère à la vanille, crumble de sarrasin, jus léger de rhubarbe infusé à la verveine et glace fraise.

Douceur de Miel 9.00€

Crème de fromage blanc, miel léger, herbes fraîches, citron confit et crumble d'avoine aux noisettes.

Terroir & Affinage 10.00€

Fromage de chèvre affiné, miel, herbes fraîches et pain toasté.

Chocolat blanc & cacao 12.00€

Crème légère de chocolat blanc, ganache au chocolat noir, crumble cacao, touche de verveine et éclats de noisettes torréfiées.

Plateau de Fromages 15.50€

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

Nos menus

LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

MENU PARCOURS LOIRE

Entrée + Plat + Dessert

39.00€

ENTRÉES

Printemps & Fraîcheur

Asperges de saison, œuf confit, émulsion aux herbes, gel de cidre & crumble de quinoa.

ou

Salinité & Douceur

Artichaut confit, ricotta légère maison, vinaigrette douce aux herbes & réduction d'Aceto balsamique.

ou

Épices & Texture

Chou-fleur rôti au curry breton, semoule de chou-fleur au gingembre et menthe, fromage blanc citronné & graines torrifiées.

PLATS

Rivière & Fraîcheur

Filet de bar de ligne, mijoté de petits pois et colonnata, jus clair à l'aneth et au radis.

ou

Vert & Salinité

Risotto crémeux aux asperges vertes, herbes fraîches, touche d'ail des ours et poudre de wakame.

ou

Veau & Racines

Veau rôti rosé, purée de carotte, épinards à l'ail et jus de veau acidulé réduit.

DESSERTS

Vergers & Fraîcheur

Rhubarbe confite, fraises fraîches, crème légère à la vanille, crumble de sarrasin, jus léger de rhubarbe infusé à la verveine & glace fraise.

ou

Douceur de Miel

Crème de fromage blanc, miel léger, herbes fraîches, citron confit et crumble d'avoine aux noisettes.

ou

Terroir & Affinage

Fromage de chèvre affiné, miel herbes fraîches et pain toasté.

Nos menus

LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

MENU TERROIRS D'EXCEPTION

Entrée + Plat + Dessert

46.00€

ENTRÉE

Acidité & Mélisse

Foie gras de canard en gâteau , gel de rhubarbe infusé à la mélisse, herbes fraîches et poudre végétale de saison

Savennières AOP - Le Moulin du Gué Domaine des Forges - Chenin  9€

PLAT

Terre & Acidité

Magret de canard rôti rosé, chou braisé à la sauce soja légère et sésame, oignons nouveaux et jus réduit au vinaigre de framboise

Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine de la Noiraie - Cabernet Franc  8€

DESSERT

Lait & Cacao

Crème légère de chocolat blanc, ganache au chocolat noir, crumble cacao, touche de verveine et éclats de noisettes torréfiées

Coteaux du layon St Aubin AOP - Domaine des Forges  8€