

Bon appétit

LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

MENU DU MARCHÉ

Servi du mardi au vendredi, uniquement le midi

Entrée + Plat + Dessert 23.00€

Entrée + Plat 19.00€

Plat + Dessert 19.00€

MENU ENFANT (-12 ans)

Petit Explorateur 16.00€

Steak haché ou poulet servi avec des frites maisons ou pâtes. **ou** Poisson du jour et ses légumes du moment.

Dessert
2 boules de glace ou salade de fruits.

Petit Gourmand 22.00€

Entrée
Tomates anciennes & Burrata **ou** Oeuf parfait.

Plat
Steak haché ou poulet servi avec des frites maisons ou pâtes. **ou** Poisson du jour et ses légumes du moment.

Dessert
2 boules de glace ou dessert Abricot & Avoine.

À PARTAGER

Burrata & Pain 10.00€

Burrata crémeuse, pesto maison, fleur de sel & pain maison grillé.

Poulet croustillant 12.00€

Poulet croustillant, Sauces cocktail maison & teriyaki.

Planche tourangelle 18.00€

Fromages locaux, rillons de Tours, charcuterie artisanale, chutney maison.

Fish tempura 14.00€

Pêche du jour en tempura orly au curry breton, sauce tartare aux herbes & citron.

A la carte

LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

NOS ENTRÉES

Terre & Soleil 12.00€

Œuf parfait, caviar d'aubergine, yaourt citronné, jambon montagne croustillant & piment d'Espelette.

Soleil & Méditerranée 12.00€

Tomates anciennes de saison, burrata, basilic frais, pesto maison & vinaigrette.

Rivages & Fraîcheur 14.00€

Gambas snackées, labneh citronné, concombre mariné, huile aux herbes aromatiques & citron vert.

Floraison & Foie gras 18.00€

Foie gras de canard en gâteau, fleurs séchées de fin de printemps, pain toasté.

NOS PLATS

Jardins d'Été 19.00€

Galette de polenta, yaourt grec aux herbes, courgettes, citron confit, pomme verte, amandes torréfiées & composition végétale de saison.

Verger & Prairie 25.00€

Suprême de volaille fermière, sucrose grillée, purée de petits pois, pêche jaune compotée & jus au thym citron.

Anis & Marée 27.00€

Pêche du jour, fenouil rôti, salade de fenouil & sauce légère anisée.

Racines & Braises 31.00€

Filet mignon de porc rôti, morilles parfumées au thym, oignons rôtis, carottes & sauce au poivre.

LES GRILLADES ET SALADE DU CHEF

Le tartare de Bœuf 23.00€

Tartare de bœuf, moutarde aux algues, wakamé, cornichons, câpres, frites maison & salade.

Côte de Bœuf, 1kg, 2 pers 82.00€

Belle pièce de boeuf grillé, garnitures à partager : pommes frites & salade.

Salade 18.00€

Sucrose, tomates cerises de couleurs, poulet croustillant maison, œuf parfait, parmesan affiné, croûtons dorés & sauce César.

Burger Cité Royale 24.00€

Steak haché, cheddar, oignons caramélisés, bacon, pêche jaune & frites maison.

NOS DESSERTS

Abricot & Avoine 11.00€

Abricots rôtis, crème vanille, crumble d'avoine & sorbet abricot.

Cerise & Chocolat 12.00€

Cerises macérées, mousse chocolat noir, biscuit cacao & glace chocolat noir.

Sel et Andes 13.00€

Melon mariné au citron vert, mousse chocolat blanc, caramel beurre salé & sablé croustillant.

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

42.00€

ENTRÉES

Terre & Soleil

Œuf parfait d'aubergine, yaourt citronné,
Jambon montagne croustillant & piment d'Espelette.

ou

Soleil Méditerranée

Tomates anciennes de saison, burrata,
Basilic frais, pesto maison & vinaigrette.

PLATS

Jardins d'Été

Galette de polenta, yaourt grec aux herbes, courgettes, citron confit,
Pomme verte, amandes torréfiées & composition végétales de saison.

ou

Vert & Prairie

Suprême de volaille fermière, sucrose grillée, purée de petits pois,
Pêche jaune compotée & jus au thym citron.

ou

Anis & Marée

Pêche du jour, fenouil rôti,
Salade de fenouil & sauce légère anisée.

DESSERTS

Abricot & Avoine

Abricots rôtis, crème vanille, crumble d'avoine & sorbet abricot.

ou

Cerise & Chocolat

Cerises macérées, mousse chocolat noir, biscuit cacao & glace chocolat noir.

Nos menus

LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

MENU TERROIRS D'EXCEPTION

Entrée + Plat + Dessert

51.00€

ENTREE

Rivages & Fraîcheur

Gambas snackées, labneh citronné, concombre mariné,
Huile aux herbes aromatiques & citron vert.

ou

Floraison & Foie gras

Foie gras de canard en gâteau,
Fleurs séchées de fin de printemps, pain toasté.

PLAT

Racines & Braises

Filet mignon de porc rôti,
Morilles parfumées au thym,
Oignons rôtis, carottes & sauce au poivre.

DESSERT

Sel et Andes

Melon mariné au citron vert,
Mousse chocolat blanc,
Caramel beurre salé & sablé croustillant.