

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 d'automne, inspirée par notre concept Loire-Andes.

Entre la vallée de la Loire et la cordillère des Andes, notre cuisine propose une rencontre entre deux terres, deux cultures et deux univers. Une cuisine de saison, où les produits de Touraine rencontrent la mémoire culinaire de notre chef chilien, Jorge Bustamante Cerda.

À l'arrivée de l'automne, les assiettes changent de couleurs et de caractère. Les saveurs se font plus profondes, les textures plus enveloppantes. Racines, courges, champignons, fruits d'automne et produits de nos terroirs viennent dialoguer avec les influences et les souvenirs des Andes.

Notre cuisine reste contemporaine, vivante et sincère. Elle s'inspire des produits de saison et des producteurs locaux de Touraine et de la vallée de la Loire, tout en puisant dans les gestes et techniques qui évoquent les terres andines : braises, fermentations, cuissons lentes, jeux de textures et notes fumées.

Chaque plat raconte ainsi un paysage, une rencontre, une histoire. Une cuisine qui accompagne le changement de saison, généreuse et authentique, où chaque produit trouve naturellement sa place.

Plus qu'un repas, nous souhaitons vous offrir un véritable voyage entre Loire et Andes, une parenthèse chaleureuse où l'on prend le temps de savourer, de découvrir et de partager.

Bienvenue à La Cour des Saveurs, à la rencontre de deux mondes dans une même assiette.

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



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.

Desserts

2 boules de glace ou salade de fruits.

MENU SIGNATURE

CUISINE DE TERROIR & D'ÉMOTIONS

Entre la vallée de Loire et la cordillère des Andes, le Chef vous propose une cuisine de saison où les produits de Touraine rencontrent sa mémoire culinaire.

Une cuisine contemporaine, vivante et sincère, pensée comme un dialogue entre terre, rivières, salinité et montagnes.

Servi à l'ensemble des convives.

Prix net service compris.

A la carte

LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

NOS ENTRÉES

La Courge  13.00€
Courge rôtie glacée à l'agave, crémeux de courge fumée, courge lacto-fermentée, vierge de graines au vinaigre de courge maison, poudre de potimarron et jeunes pousses.

Le Chou-Fleur 15.00€
Chou-fleur en crème légère, œuf fermier, pleurotes de cave lochoise snackées, chou-fleur lacto-fermenté, poudre de champignons & algues, huile verte aux herbes.

Le Lieu Noir 19.00€
Lieu noir mûré, carpaccio de pomme acidulée, raifort frais, gel de pomme verte, graines torréfiées, herbes fraîches et lait de tigre à la pomme.

Entrée Signature 22.00€

NOS PLATS

Le Chou-Rave  24.00€
Chou-rave rôti, purée de chou-rave, poire et pickles, noisettes torréfiées, sarrasin croustillant, jus végétal corsé à l'oignon brûlé et beurre noisette.

La Volaille 29.00€
Cuisse de volaille fermière rôtie, purée de topinambour, girolles sautées, pomme rouge rôtie, chips de topinambour, jus corsé à la sauge et au vinaigre de cidre et herbes.

Le Sandre 33.00€
Filet de sandre rôti, patates douces, épinards, coquillages, salicornes et algues, sauce au vin blanc, jus de coquillages et verjus, beurre noisette et huile verte.

Plat Signature 26.00€

LES CLASSIQUES DU CHEF

Tartare de Bœuf 23.00€
Tartare de bœuf, moutarde aux algues, wakamé, cornichons, câpres, frites maison & salade.

Burger Cité Royale 24.00€
Steak haché, Saint-Marcellin, pomme rouge, chicorée & sauce cocktail. Servi avec frites.

Salade d'Automne 18.00€
Salade composée, volaille, chicorée, poire, pomme rouge, châtaignes râpées, parmesan assaisonné d'une vinaigrette au cidre et miel.

Plateau de Fromages 16.00€
Une sélection de fromages affinés, entre terroirs d'ici et d'ailleurs, pour les amateurs de belles saveurs.

NOS DESSERTS

La Poire 14.00€
Poire pochée au miel, crémeux de poire, glace à la sauge infusée, praliné de noix, tuile fine au miel, gel de jus de pochage, noix torréfiées et fleurs de saison.

La Châtaigne 15.00€
Crémeux de châtaigne, glace café infusée à froid, cassis lacto-fermenté, gel de jus de cassis fermenté, tuile de chocolat noir, châtaigne confite, sarrasin torréfié et infusion chaude de sarrasin.

L'Agrume 12.00€
Agrumes de saison, crème de yaourt, gel d'agrumes, fenouil, crumble, glace au fenouil, huile d'olive et fleurs.

La Rose Agnes Sorel-Signature 18.00€
Un dessert signature inspiré d'Agnès Sorel et de l'élégance de la Cité Royale.

Nos menus

LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

MENU PARCOURS LOIRE

Entrée + Plat + Dessert

42.00€

ENTRÉES

La Courge



Courge rôtie glacée à l'agave, crémeux de courge fumée, courge lacto-fermentée, Vierge de graines au vinaigre de courge maison, poudre de potimarron et jeunes pousses.

ou

Le Chou-fleur

Chou-fleur en crème légère, œuf fermier, pleurotes de cave lochoise snackées, Chou-fleur lacto-fermenté, poudre de champignons & algues, huile verte aux herbes.

PLATS

La Volaille

Cuisse de volaille fermière rôtie, purée de topinambour, girolles sautées,
Pomme rouge rôtie, chips de topinambour,
Jus corsé à la sauge et au vinaigre de cidre et herbes.

ou

Le Chou-rave



Chou-rave rôti, purée de chou-rave, poire et pickles, noisettes torréfiées, Sarrasin croustillant, jus végétal corsé à l'oignon brûlé et beurre noisette.

DESSERTS

La Poire

Poire pochée au miel, crémeux de poire, glace à la sauge infusée, praliné de noix, tuile fine au miel, gel de jus de pochage, Noix torréfiées et fleurs de saison.

ou

L'Agrume

Agrumes de saison, crème de yaourt, gel d'agrumes,
Fenouil, crumble, glace au fenouil.

Nos menus

LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

MENU TERROIR D'EXCEPTION

Entrée + Plat + Dessert

51.00€

ENTREE

Le Lieu noir

Lieu noir mûré, carpaccio de pomme acidulée,
Raifort frais, gel de pomme verte, graines torréfiées,
Herbes fraîches et lait de tigre à la pomme.

PLAT

Le Sandre

Filet de sandre rôti, patates douces, épinards,
Coquillages, salicornes et algues,
Sauce au vin blanc, jus de coquillages et verjus,
Beurre noisette et huile verte.

DESSERT

La Châtaigne

Crèmeux de châtaigne, glace café infusée à froid,
Cassis lacto-fermenté, gel de jus de cassis fermenté,
Tuile de chocolat noir, châtaigne confite,
Sarrasin torréfié et infusion chaude de sarrasin.