HÔTEL DE LA
CITÉ ROYALE
LOCHES

SAINT-SYLVESTRE

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

19H00

2027

Animé par

Malaca Productions

MENU

AMUSE-BOUCHES

SAINT-JACQUES

Noix de Saint-Jacques finement tranchées, pomme verte lactofermentée, bouillon marin à la salicorne et huile de sésame, croustillant de sarrasin torréfié et gel de verveine.

FOIE GRAS POÊLÉ · OURSIN

Foie gras poêlé, langues d'oursin, coing et écume aérienne au champagne.

DOS DE CHEVREUIL RÔTI

Dos de chevreuil rôti, chou rouge au sésame noir, sarrasin, purée de topinambour, jus de gibier au cacao des Andes.

FRAÎCHEUR ANETH

Sorbet à l'aneth sur un lit de laitue de mer, infusion fraîche de verveine, miel, bergamote et spiruline.

SELECTION DE FROMAGES DE TOURAINE

CLÉMENTINE

Clémentine en différentes textures, mousse légère au miel de Touraine, gel de romarin et sorbet aux agrumes.

MIGNARDISES

MENU

HÔTEL DE LA
CITÉ ROYALE
LOCHES

TARIFS

MENU - ACCORD METS & VINS INCLUS : 260€ / pers

MENU - ACCORD SANS ALCOOL INCLUS : 240€ / pers

MENU ENFANT - 12 ANS UNCLUS - 120€ / pers

Une boisson de bienvenue
Entrée au choix + Plat* + Dessert
Une boisson pendant le repas
Une boisson soft pendant la soirée dansante
Eau plate ou gazeuse 33cl
**Volaille ou poisson possible*

Réservations, informations et conditions :

📲 02 47 85 96 96

📧 contact@hotel-citeroyale.com