



RESTAURANT
LA COUR DES SAVEURS
HÔTEL DE LA CITÉ ROYALE

La Cour des Saveurs dans l'ancienne salle d'audience

Au sein de notre restaurant, Christophe Vasseur, Maître Restaurateur et son chef Frederic Breton ainsi que toute son équipe vous proposent une cuisine maison, inventive et contemporaine qui saura mettre en valeur la gastronomie locale et les produits de saison.

Nous travaillons essentiellement avec des producteurs locaux :

- Laiterie de Verneuil - Verneuil - (lait, beurre)
- Crèmerie du château - Loches - (fromages)
- La Loère - Civray-de-Touraine- (cola, limonade, thé glacé)
- Sologne frais - Blois - (viandes)
- Boulangerie pâtisserie Laurent - Loches - (pains, viennoiseries)
- Boulangerie pâtisserie Samson - (pains, viennoiseries)
- Terre exotique - Rochecorbon - (poivres et épices)
- Valifruit - Tours - (fruits et légumes)
- CapMarée - Tours - (poissons)
- Vergers de la Manses - Sepmes - (jus de fruits)
- Chants de Blé - Saint-Épain - (farines)
- Jérôme Saintagne - Varennes - (miel)

Les horaires d'ouverture ouvert :

Du mardi au samedi de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h00 (du 15/09 au 31/05)

Du mardi au samedi de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h30 (du 01/06 au 14/09)

fermé le Dimanche et le Lundi

menu

Inspiration du Marché

Servi le midi du mardi au vendredi. Sauf le week-end et jours fériés.

Entrée, plat ou Plat, dessert	22.50 €
-------------------------------	---------

Entrée, plat, dessert	26.50 €
-----------------------	---------

A partager

Pour des moments d'échanges conviviaux

Ardoise de charcuteries	14.50 €
-------------------------	---------

Accras de poissons	12.50 €
--------------------	---------

Ardoise de fromages de la Crèmerie du Château et charcuteries	15.50 €
--	---------

Menu

Invitation au Goût

Entrée, plat ou Plat, dessert 37.00 €

Entrée, plat, dessert 43.00 €

Amuse-bouche

Entrée

Topinambours et noisettes 100% végétal*

Bulbes de topinambours rouscis, noisettes au lait moussieux, épeautres torréfiés

Betterave, œuf et raifort

Betterave, sa peau brûlée, œuf dur décomposé au raifort, échalotes frites, vinaigre de pomme et huile de sésame, ketchup de betterave

Endive, Jambon, Gruyère et Ricotta

Chicon à l'étuvée, jambon de Paris de la charcuterie Berruet, liés à la ricotta, tuile de gruyère, émulsion de pain brûlé

Plat

Le retour de criée

Poisson du marché vapeur, panais au beurre, fond de volaille au lait de coco et curry rouge, poudre d'agrumes, kiwi, pâte de citrons confits

Pot au feu de paleron de bœuf limousin

Paleron de bœuf juste saisi, servi saignant dans un consommé de bœuf, scorsonères et carottes multicolores, condiment moutarde, vin rouge sirupeux et jus de pommes.

Héliantis et Oca du Pérou 100% végétal*

Panaché de ces tubercules posés sur une mousse légère de gratin dauphinois, ail noir et huile d'olive, croustillant de polenta.

Dessert

Dessert au choix à la carte

Menu

Echappée Gourmande

Menu en 4 temps

57.00 €

Amuse-bouche

Topinambour et foie gras

Crèmeux de topinambour, fine lamelle de foie gras cru et huile de café

St Jacques et racine de persil

Noix de St Jacques saisies, les bardes frites, racine de persil, fumet de St Jacques crémé au persil plat, noix de cajou.

Filet de canette, vieux navets et baies roses de Madagascar

Suprême de canette rôti, boule d'or et rutabagas dorés à l'huile de noisette, jus gras aux baies roses de Madagascar, zests d'agrumes.

Tarte fine aux pommes, cannelle

Fine nougatine, pâte de pistache, pomme fruit infusée au cidre, crème glacée à la cannelle.

Menu

Menus enfant



Pour les traditionnels

13.50 €

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

ou

Poisson du marché et ses légumes du moment

2 boules de glace (saveurs du moment)

Pour les gastronomes (jusqu'à 12 ans)

19.50 €

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.

A la carte

Nos Entrées

- Topinambours et noisettes 100% végétal*** 15.50 €
Bulbes de topinambours rousis, noisettes au lait moussoux, épeautres torrifiés.
- Betterave, œuf et raifort** 15.50 €
Betterave, sa peau brûlée, œuf dur décomposé au raifort, échalotes frites, vinaigre de pomme et huile de sésame, ketchup de betterave.
- Endive, Jambon, Gruyère et Ricotta** 15.50 €
Chicon à l'étuvée, jambon de Paris de la charcuterie Berruet, liés à la ricotta, tuile gruyère, émulsion de pain brûlé.
- St Jacques et racine de persil** 21.00 €
Noix de St Jacques saisies, les bardes frites, racine de persil, fumet de St Jacques crémé au persil plat, noix de cajou.

Nos plats

- Pot au feu de paleron de bœuf limousin, scorsonères, carottes** 26.50€
Paleron de bœuf juste saisi, servi saignant dans un consommé de bœuf, scorsonères et carottes multicolores, condiment moutarde, vin rouge sirupeux et jus de pommes.
- Retour de criée, curry rouge, panais** 26.50 €
Poisson du marché vapeur, panais au beurre, fond de volaille au lait de coco et curry rouge, poudre d'agrumes, kiwi, pâte de citrons confits.
- Héliantis et Occa du Pérou 100% végétal*** 26.50 €
Panaché de ces tubercules posés sur une mousse légère de gratin dauphinois, ail noir et huile d'olive, croustillant de polenta.
- Filet de canette, vieux navets et baies roses de Madagascar** 32.50 €
Suprême de canette rôti, boule d'or et rutabagas dorés à l'huile de noisette, jus gras aux baies roses de Madagascar, zests d'agrumes.
- Côte de bœuf au poivre cubèbe** 80.00 €
Servie avec une sauce au poivre cubèbe et gratin dauphinois.

*: peut contenir des traces de lactose et oeuf

A la carte

Nos tartares de bœuf

Servis avec des pommes de terre grenailles et salade

Tartare de bœuf Classique 23.00 €

Tartare de bœuf "Saint-Antoine" au chèvre sec 24.00 €

Salade du moment

Salade d'endives et graines de chanvre, sauce yaourt au vinaigre de Xérès et menthe, lamelles de filet de volaille, croûtons de pain. 17.50 €

Nos fromages

Plateau de fromages sélectionnés par la Crèmerie du Château 15.50 €

Nos desserts

Blanc à manger, insert et opaline d'agrumes 12.00 €

Œuf neige, cœur coulant et croustillant d'agrumes, crème anglaise légère, foisonnée à la vanille.

Baba bouchon au vieux rhum, 12.00 €

Servi avec une crème crue vanillée et Rhum Ambré de Martinique

Pomelo et thé vert de Provence 12.00 €

Fine gelée de pomelo, suprême de pomelo au thé vert de Provence, eau effervescente, sorbet yaourt, crème chantilly, amandes grillées.