



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 Maître Cuisinier 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 - Loches- (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 :

Du mardi soir au samedi soir de 19h15 à 21h

Fermé le Dimanche et le Lundi

hotel-citeroyale.com

Menu

Séance Gourmande

Entrée, plat, dessert

39.00 €

Comparution en bouche

La Carotte primeur 100% végétal*

Carotte primeur, caramel de carottes, crème brûlée au laurier, ostis de polenta

Plat

Retour de Criée

Poisson du jour, émulsion chaude aux agrumes et pâte de fruits secs, curry rouge, aubergine rôtie

Dessert

La rhubarbe

Rhubarbe confite, pâte de pistache, nougatine, crème glacée yaourt

Mignardises

Menu

Invitation à la barre

Entrée, plat, dessert 43.00 €

Entrée , deux plats, dessert* 56.00 €

Comparution en bouche

L'Asperge 100% végétal*

Asperges blanches de Loire, oeuf brouillon au verjus, émulsion et soufflé de riz sauvage

Plats

Ail des ours et fèves 100% végétal*

Focaccia de pain brûlé, ragout de fèves, carottes et oignons, huile de noisette et balsamique, mousse d'ail des ours.

La Canette

Le filet de canette rôti au jus de cuisse et baies de battack, la cuisse effilochée, et frit en cromesquis, navets primeurs et oignons cébette

Dessert

La fraise gariguette

La gariguette, crèmeux de petit pois, sablé menthe, réduction de balsamique

Mignardises

***Dernière commande de ce menu à 20H45.**

Menu

Plaidoirie des saveurs

Menu en 5 Temps
Servi pour l'ensemble des convives de la table

65 €

Comparution en bouche

Amuses bouches selon le chef

La Morille

Morilles farcies à l'échalote, écume de savagnin et brioche toastée au comté

La Carotte primeur 100% végétal*

Carotte primeur, caramel de carottes, crème brûlée au laurier et ostis de polenta

Retour de Criée

Poisson du jour, émulsion chaude aux agrumes et pâte de fruits secs, curry rouge, aubergine rôtie

La Basse côte de bœuf

Noix de basse côte de bœuf, petit pois, oignons nouveaux, lard grillé, jus de cuisson au poivre cubèbe

Fromage

(+15.50 euros)

Chariot de Fromage Affinés de "La Crèmerie du Château de Loches"
OU

La mousse de fromage de chèvre et ses condiments

Le Millefeuille vanille cuit à la minute.

Pâtes feuilletées caramélisées alternées d'une crème légère à la vanille bourbon

Mignardises

Dernière commande de ce menu à 20H45.

Menu

Menus enfant

Pour les traditionnels

14.00 €

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)

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.

A la carte

Nos Entrées

L'Asperge 100% végétal*

Asperges blanches de Loire, œuf brouillon au verjus, émulsion et soufflé de riz sauvage

16.00 €

La Carotte primeur 100% végétal*

Carotte primeur, caramel de carottes, crème brûlée au laurier, ostis de polenta

16.00 €

La Morille

Morilles farcies à l'échalote, écume de savagnin et brioche toastée au comté

22.00 €

Nos Plats

L'Ail des ours et fèves 100% végétal*

Focaccia de pain brûlé, ragout de fèves, carottes et oignons, huile de noisette et balsamique, mousse d'ail des ours.

18.00€

Retour de Criée

Poisson du jour, émulsion chaude aux agrumes et pâte de fruits secs, curry rouge, aubergine rôtie

25.00 €

La Canette

Le filet de canette rôti au jus de cuisse et baies de battack, la cuisse effilochée, et frit en cromesquis, navets primeurs et oignons cébette

25.00 €

La Basse côte de bœuf

Noix de basse côte de bœuf, petit pois, oignons nouveaux, lard grillé, jus de cuisson au poivre cubèbe

25.00 €

Nos Desserts

La rhubarbe

Rhubarbe confite, pâte de pistache, nougatine, crème glacée yaourt

12.00 €

La Fraise gariguette

La gariguette, crémeux de petit pois, sablé menthe, réduction de balsamique

12.00 €

Le Millefeuille vanille cuit à la minute

Pâtes feuilletées caramélisées alternées d'une crème légère à la vanille bourbon

14.00 €

Plateau de fromages

15.50 €

La mousse de fromage de chèvre et ses condiments

12.00 €

Pour assurer la bonne préparation de nos desserts, nous vous prions de bien vouloir passer vos commandes à l'avance.