



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](http://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 aubergine violette de Sicile 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 aubergine violette de Sicile 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 violette de Sicile 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.*