



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 Gérald Guignard 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)
- Géo pousse tout - Veigné - (pousse d'herbes)
- Les Flaveurs de la Terre - Loches - (café)
- 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)
- Terre Azur - Tours - (fruits et légumes)
- Estivin - Tours - (poissons)
- Vergers de la Manses - Sepmes - (jus de fruits)
- Chants de Blé - Saint-Épain - (farines)
- Jérôme Saintagne - Varennes - (miel)

menu

Inspiration du Marché

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

Entrée, plat ou Plat, dessert	19.50 €
-------------------------------	---------

Entrée, plat, dessert	24.50 €
-----------------------	---------

A partager

Pour des moments d'échanges conviviaux

Ardoise de charcuterie	12.50 €
------------------------	---------

Accras de poissons	11.50 €
--------------------	---------

Ardoise de fromages de la Crèmerie du Château et charcuterie	13.50 €
---	---------

menu

Invitation au Goût

Entrée, plat ou Plat, dessert 29.00 €

Entrée, plat, dessert 39.00 €

Entrée

Le fenouil

Fenouil confit à l'orange, croquant et en sorbet, croustillant de pieds de cochon

La seiche

Blanc de seiche snacké et mariné, crémeux de chou fleur rôti, crumble parmesan et gel citron

Le potimarron

Copeaux de potimarron légèrement fumés, crème acidulée, kumquats en pickles et oeufs de truite

Plat

Le retour de criée

Retour de criée, mitonné d'haricots coco de Paimpol aux coques et condiment citron

Le sanglier

Sanglier cuit en basse température au vin rouge, écrasé de pommes de terre, piment végétal, pickles de mandarine et jus à l'estragon

Le veau

Cromesquis de poitrine de veau braisée, crémeux de céleri, châtaignes, pommes et jus de viande corsé

Dessert

Dessert au choix à la carte

menu

Echappée Gourmande

Menu 3 plats servi uniquement le soir, le week-end et les jours fériés.

Entrée, plat, dessert

49.00 €

Faites confiance au chef !

Menu 3 plats servi uniquement le soir, le week-end et les jours fériés

Supplément plateau de fromages de La Crèmerie du Château

12.00 €

Indiquez-nous vos intolérances.

menu

Menus enfant

Pour les traditionnels

Jambon ou steak haché

12.50 €

servi avec des pommes de terre grenaille 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)

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.

16.00 €

menu

Menu végétarien

39.00 €

L'avoine

Sablé aux graines et crème d'avoine et pickles

Le butternut

Pancake de butternut, légumes de saison cuits et crus, pickles et huile d'herbes

Dessert au choix à la carte

A la carte

Nos entrées

Le fenouil	14.50€
Fenouil confit à l'orange, croquant et en sorbet, croustillant de pieds de cochon	
La seiche	14.50 €
Blanc de seiche snacké et mariné, crémeux de chou fleu rôti et gel citron	
Le potimarron	14.50€
Copeaux de potimarron légèrement fumés, crème acidulée, kumquats en pickles et œufs de truite	

Nos plats

Retour de criée	24.50€
Retour de criée, mitonné d'haricots coco de Paimpol aux coques et condiment citron	
Le sanglier	25.50 €
Sanglier cuit en basse température au vin rouge, écrasé de pommes de terre, piment végétal, jus d'estragon et pickles de mandarine	
Le veau	24.50 €
Cromesquis de poitrine de veau braisée, crémeux de céleri, châtaignes, pommes et jus de viande corsé	
Côte de bœuf (VBF) pour 2 personnes	72.00 €
Sauce béarnaise maison et pomme de terre grenaille.	

A la carte

Nos tartares de bœuf

Servis avec des pommes de terre grenaille et salade

Tartare de bœuf Classique 20.50 €

Tartare de bœuf "Saint-Antoine" au chèvre sec 21.50 €

Salade du moment

Le chef vous propose sa salade du moment 13.50 €

Nos fromages

Plateau de fromages sélectionnés par la Crèmerie du Château 13.50 €

Nos desserts

Le riz au lait 11.00€

Riz au lait crémeux, la mûre en déclinaison

Le chocolat 11.00€

Streuzel chocolat noisettes, sorbet cacao et huile d'olives noires maturées du moulin de Cornille

La poire 11.00€

Poire pochée, sablé au noix, ganache chocolat Valrhona Tulakalum et sorbet poire

Le coing 11.00 €

Le coing dans tous ses états, biscuit moelleux