



RESTAURANT LE LOUIS XIII

Menus

MENU

“AU FIL DES SAISONS”

Disponible uniquement au déjeuner en semaine
Entrée - Plat - Dessert : 38€

Œuf parfait, caviar d'aubergine, billes de carotte,
sabayon Choron

ou

Goujonnette de Bar, artichaut, croûton,
beurre blanc citron et œufs de maquereau

.....

Paleron de Bœuf, jus aux olives, pomme purée

ou

Ballotine de Saumon, aubergines rôties, tomates confites
fumet monté

.....

Mi-cuit chocolat et fève Tonka

ou

Nuage framboise pistache

Prix toutes taxes comprises - Service et TVA inclus

MENU

“AU FIL DES SAISONS”

Available only for lunch, during the week
Starter - Main - Dessert : 38€

Œuf parfait, eggplant caviar, carrot balls,
Choron sabayon

OR

Sea bass goujonnette, artichoke, crouton,
lemon beurre blanc and mackerel roe

.....

Beef chuck, olive jus, potato purée

OR

Salmon ballotine, roasted eggplant, tomato confit,
fish velouté sauce

.....

Mi-cuit chocolate and Tonka bean

OR

Raspberry and pistachio nuage

NOTRE CARTE GASTRONOMIQUE

Notre carte gastronomique
est proposée tous les soirs
et le week-end midi et soir

Menu de saison

4 temps - 60 euros

L'entrée

*Saint-Jacques saumurée aux baies de Timut puis flambée,
jus de bardes, moelle de bœuf rôtie*

Le potage

Dubarry, fines crudités et émulsion lait d'amande 🌱

L'entre

Chambord givrée 🌱

La viande

*Canard de Racan cuit en croûte de sucre casson à l'orange,
zitone et morilles, sauce crèmelette et jus de viande*

Ou

Le végétarien

*Céleri confit puis rôti, crémeux cresson, quinoa soufflé
et sauce légère aux légumes rôtis 🌱*

Le dessert au chocolat

*Namelaka chocolat noir, biscuit chocolat,
sauce onctueuse aux deux chocolats 🌱*

Ou

Le dessert aux fruits

*Bavarois à la fraise, compotée de rhubarbe,
parfait fraise, crumble 🌱*

Mignardises

Menu de saison

4 courses - 60 euros

The starter

*Brined scallop with Timut berries then flambéed,
bard jus, roasted beef marrow*

The soup

Dubarry, fine crudites and almond milk emulsion 🌱

L'entre

Frosted Chambord Liquor 🌱

The meat

*Racan duck cooked in brown sugar crust with orange,
zitone and morels, crêmette sauce and meat jus*

Or

The vegetarian

*Confit then roasted celery, creamy watercress, puffed quinoa
and light roasted vegetable sauce* 🌱

The chocolate dessert

*Chocolate Namelaka, chocolate cake,
two chocolates creamy sauce* 🌱

Or

The fruits dessert

*Strawberry Bavarian cake, rhubarb compote,
strawberry parfait, crumble* 🌱

Sweets

Menu Escapade

6 temps - 85 euros

Le hors-d'œuvre chaud

*Saint-Jacques saumurée aux baies de Timut puis flambée,
jus de bardes, moelle de bœuf rôtie*

Le hors-d'œuvre froid

Foie gras mi-cuit glacé à l'extraction de topinambour, condiment pain d'épices

Le potage

Dubarry, fines crudités et émulsion lait d'amande 🌿

L'entre

Chambord givrée 🌿

Le poisson

Lotte lentement pochée à l'huile de sauge, brocolis brulés, condiment pomme oseille

Ou

La viande

*Canard de Racan cuit en croûte de sucre casson à l'orange,
zitone et morilles, sauce crêmette et jus de viande*

Ou

Le végétarien

*Céleri confit puis rôti, crémeux cresson, quinoa soufflé
et sauce légère aux légumes rôtis 🌿*

L'assiette de fromages condimentée

Comté, Tomme de Touraine, Sainte-Maure-de-Touraine 🌿

Le dessert au chocolat

*Namelaka au chocolat noir, biscuit chocolat,
sauce onctueuse aux deux chocolats 🌿*

Ou

Le dessert aux fruits

Bavarois à la fraise, compotée de rhubarbe, parfait fraise, crumble 🌿

Mignardises

Prix toutes taxes comprises - Service et TVA inclus

Menu Escapade

6 courses - 85 euros

The hot starter

*Brined scallop with Timut berries then flambéed,
bard jus, roasted beef marrow*

The cold starter

*Semi-cooked foie gras glazed with Jerusalem artichoke extract,
gingerbread condiment*

The soup

Dubarry, fine crudites and almond milk emulsion 🌱

L'entre

Frosted Chambord Liquor 🌱

The meat

*Racan duck cooked in brown sugar crust with orange,
zitone and morels, crêmette sauce and meat jus*

Or

The vegetarian

*Confit then roasted celery, creamy watercress, puffed quinoa
and light roasted vegetable sauce* 🌱

The cheese platter with condiments

Comté, Tomme de Touraine, Sainte-Maure-de-Touraine 🌱

The chocolate dessert

*Chocolate Namelaka, chocolate cake,
two chocolate creamy sauce* 🌱

Or

The fruits dessert

*Strawberry Bavarian cake, rhubarb compote,
strawberry parfait, crumble* 🌱

Sweets

Menu Dégustation

8 temps - 110 euros

Le hors-d'œuvre chaud

*Saint-Jacques saumurée aux baies de Timut puis flambée,
jus de bardes, moelle de bœuf rôtie*

Le hors-d'œuvre froid

Foie gras mi-cuit glacé à l'extraction de topinambour, condiment pain d'épices

Le potage

Dubarry, fines crudités et émulsion lait d'amande 🌿

L'entre

Chambord givrée 🌿

Le poisson

Lotte lentement pochée à l'huile de sauge, brocolis brûlés, condiment pomme oseille

La viande

*Canard de Racan cuit en croûte de sucre casson à l'orange,
zitone et morilles, sauce crêmette et jus de viande*

L'assiette de fromages condimentée

Comté, Tomme de Touraine, Sainte-Maure-de-Touraine 🌿

Le pré-dessert aux fruits 🌿

Le dessert au chocolat

*Namelaka au chocolat noir, biscuit chocolat,
sauce onctueuse aux deux chocolat* 🌿

Mignardises

Menu Dégustation

8 courses - 110 euros

The hot starter

*Brined scallop with Timut berries then flambéed,
bard jus, roasted beef marrow*

The cold starter

*Semi-cooked foie gras glazed with Jerusalem artichoke extract,
gingerbread condiment*

The soup

Dubarry, fine crudites and almond milk emulsion 🌿

L'entre

Frosted Chambord Liquor 🌿

The fish

Slow poached monkfish in sage oil, burnt brocoli, apple and sorrel condiment

The meat

*Racan duck cooked in brown sugar crust with orange,
zitone and morels, crêmette sauce and meat jus*

The cheese platter with condiments

Comté, Tomme de Touraine, Sainte-Maure-de-Touraine 🌿

The fruits pre-dessert

 🌿

The chocolate dessert

*Chocolate Namelaka, chocolate cake,
two chocolates creamy sauce* 🌿

Sweets

À la carte

Les entrées

La Saint-Jacques,
*Saumurée aux baies de Timut puis flambée,
jus de bardes, moelle de bœuf rôtie* 15€

Le foie gras,
*Mi-cuit glacé à l'extraction de topinambour,
condiment pain d'épices* 25€

Le potage,
Dubarry, fines crudités et émulsion lait d'amande 🌱 11€

Les plats

Le poisson,
*Lotte lentement pochée à l'huile de sauge,
brocolis brulés, condiment pomme oseille* 34€

La viande,
*Canard de Racan cuit en croûte de sucre casson à l'orange,
zitone et morilles, sauce crêmette et jus de viande* 30€

Le végétarien,
*Céleri confit puis rôti, crémeux cresson, quinoa soufflé et
sauce légère aux légumes rôtis* 🌱 24€

Fromage et desserts

L'assiette de fromages,
Comté, Tomme de Touraine, Sainte-Maure-de-Touraine 🌱 12€

Le chocolat,
*Namelaka chocolat noir, biscuit chocolat,
sauce onctueuse aux deux chocolats* 🌱 15€

Le dessert aux fruits,
Bavarois à la fraise, compotée de rhubarbe, parfait fraise, crumble 🌱 14€

À la carte

Starters

The scallop,
*Brined with Timut berries then flambéed,
bard jus, roasted beef marrow* 15€

The foie gras,
*Semi-cooked, glazed with Jerusalem artichoke extract,
gingerbread condiment* 25€

The soup,
Dubarry, fine crudites and almond milk emulsion 🌱 11€

Main courses

The fish,
*Slow poached monkfish in sage oil, burnt brocoli,
appel and sorrel condiment* 34€

The meat,
*Racan duck cooked in brown sugar crust with orange
zitone and morels, crêmette sauce and meat jus* 30€

The vegetarian,
*Confit then roasted celery, creamy watercress, puffed quinoa
and light roasted vegetables sauce* 🌱 24€

Cheese and desserts

The cheese platter with condiments,
Comté, Tomme de Touraine, Sainte-Maure-de-Touraine 🌱 12€

The chocolate dessert,
Chocolate Namelaka, chocolate cake, two chocolates creamy sauce 🌱 15€

The fruits dessert,
Strawberry Bavarian cake, rhubarb compote, strawberry parfait, crumble 🌱 14€