



RESTAURANT LE LOUIS XIII

Notre carte gastronomique

Menu Nature

4 temps - 64 euros

Le jardin de tomates 🌿

*Bavaroise de tomates glacée à l'eau de tomates,
terreau à l'huile d'olive, gel de tomates ananas, sorbet à la tomate*

La betterave 🌿

*Pressé de betterave confite, glacis de betterave,
émulsion au beurre noisette,
Fontainebleau aux herbes et pickles*

La raviole de champignons 🌿

*Raviole de champignons, champignons et oignons pickles, purée
d'oignon brûlé, bouillon de légumes fumé et monté au parmesan*

Le fromage (supplément de 12€)

Le chariot de fromages : Sélection du chef 🌿

Ou

Le Sainte-Maure 🌿

Le savarin fenouil verveine 🌿

Chantilly gingembre, compotée de fenouil et pignons de pin

Menu Nature

4 courses - 64 euros

The tomatoes garden 🌿

*Tomatoes Bavaroise glazed with tomato water,
the 'potting soil' with olive oil, 'Pineapple' tomato jelly, tomato sorbet*

The beetroot 🌿

*Pressed confit beetroot, beetroot's glacis, brown butter emulsion,
Fontainebleau with herbs and pickled vegetables*

The mushrooms raviole 🌿

*Mushrooms raviole, mushrooms and onions pickles,
mashed burnt onions, smoked vegetables broth thicken with parmesan
cheese*

The cheese (supplement of 12€)

Cheese trolley : Chef's selection 🌿

Or

The Sainte-Maure 🌿

The fennel and verbena Savarin 🌿

Ginger whipped cream, fennel and pine nuts compote

Menu Escapade gourmande

6 temps - 85 euros

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Le jardin de tomates 🌿

*Bavaroise de tomates glacée à l'eau de tomates,
terreau à l'huile d'olive, gel de tomates ananas, sorbet à la tomate*

L'oreiller "de la belle Aurore"

*Pâté en croûte à la farce de veau, de foie gras et d'artichaut, purée
d'artichaut au poivre de Voatsiperifery*

Fraicheur de saison 🌿

Le filet de sandre en peau de pain

*Filet de sandre, coulis d'épinards au cerfeuil,
sauce gourmande au Noilly-Prat*

Ou

Le filet de bœuf

*Filet de bœuf en double cuisson, poché puis rôti, servi saignant,
jus de bœuf à l'ail noir, aubergine tigrée rôtie et ses condiments*

Le fromage (supplément de 12€)

Le chariot de fromages : Sélection du chef 🌿

Ou

Le Sainte-Maure 🌿

Le pré-dessert 🌿

Sélection de notre cheffe pâtissière

Les fruits des bois 🌿

Sponge cake et textures de fruits

Menu Escapade gourmande

6 courses – 85 euros

The menu is served for all guests

The tomatoes garden 🌿

*Tomatoes Bavaoise glazed with tomato water,
the 'potting soil' with olive oil, 'Pineapple' tomato jelly, tomato sorbet*

L'oreiller "de la belle Aurore"

*Pâté en croute stuffed with veal, artichoke, mashed artichoked with
Voatsiperifery pepper*

Seasonal freshness 🌿

The pike-perch fillet in bread skin

*Pike-perch fillet, chervil and spinach coulis,
gourmet sauce with Noilly-Prat*

Ou

The beef fillet

*Beef fillet cooked in two ways, poached then roasted, served medium rare,
beef juice with black garlic, roasted tiger eggplant and its condiments*

The cheese (supplement of 12€)

Cheese trolley : Chef's selection 🌿

Or

The Sainte-Maure 🌿

The pre-desert

Selection of our pastry chef 🌿

Wild berries 🌿

Sponge cake and fruits textures

All tax included - Service and VAT included - all our meat is born, raised and slaughtered in France

Menu Le Louis XIII

8 temps - 110 euros

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table avant 20h30

L'oreiller "de la belle Aurore"

Pâté en croûte à la farce de veau, de foie gras et d'artichaut, purée d'artichaut au poivre de Voatsiperifery

Le Gravlax

Saumon cuit au sel et au sucre aux saveurs d'Asie, sauce lactée citronnelle et œufs de saumon

Fraicheur de saison 🌿

Le cabillaud

Jus brun de poisson très réduit, vert de petit pois et huile de cosse

Le ris de veau

Rôti au beurre moussoux, texture de carotte, sauce "beurre de miel"

Le Sainte-Maure 🌿

Emulsion de Sainte-Maure, chutney poire tapée de Rivarennas et vinaigre de cidre

Le pré-dessert 🌿

Sélection de notre cheffe pâtissière

Le Soufflé au grand Marnier 🌿

Sorbet orange sanguine

Menu Le Louis XIII

8 courses - 110 euros

The menu is served for all guests before 8.30PM

L'oreiller "de la belle Aurore"

Pâté en croûte stuffed with veal, artichoke, mashed artichoked with Voatsiperifery pepper

The Gravlax

Cured salmon in salt and sugar with Asian flavors, lemongrass sauce and salmon roe

Seasonal freshness 🌿

The cod

Reduced brown fish broth, green peas, pods oil

The veal sweetbread

Roasted in butter, carrots, "Honey butter" sauce

The Sainte-Maure 🌿

Sainte-Maure's emulsion, Rivarennas flattened pear's chutney, cider vinegar

The pre-dessert 🌿

Selection of our pastry chef

The Grand Marnier soufflé 🌿

Blood orange sorbet

Les entrées

La betterave

Pressé de betterave confite, glacis de betterave, émulsion au beurre noisette, Fontainebleau aux herbes et pickles

15€

Le jardin de tomates

Bavaroise de tomates glacée à l'eau de tomates, terreau à l'huile d'olive, gel de tomates ananas, sorbet à la tomate

16€

Le gravlax

Saumon cuit au sel et au sucre aux saveurs d'Asie, sauce lactée citronnelle et œufs de saumon

18€

L'oreiller "de la belle Aurore"

Pâté en croûte à la farce de veau, de foie gras et d'artichaut, purée d'artichaut au poivre de Voatsiperifery

20€

Les plats

La raviole de champignons

Raviole de champignons, champignons et oignons pickles, purée d'oignon brûlé, bouillon de légumes fumé et monté au parmesan

22€

Le filet de sandre en peau de pain

Filet de sandre, coulis d'épinard au cerfeuil, sauce gourmande au Noilly-Prat

30€

Le cabillaud

Jus brun de poisson très réduit, vert de petit pois et huile de cosse

32€

Le filet de bœuf

Filet de bœuf en double cuisson, poché puis rôti, servi saignant, jus de bœuf à l'ail noir, aubergine tigrée rôtie et ses condiments

36€

Le ris de veau

Rôti au beurre mousseux, texture de carotte, sauce "beurre de miel"

34€

Les fromages

Le chariot de fromages - Sélection du chef

3 pièces

12€

5 pièces

15€

7 pièces

19€

Le Sainte-Maure

Emulsion de Sainte-Maure, chutney poire tapée de Rivarennens et vinaigre de cidre

14€

Les desserts

Le soufflé au grand Marnier

Sorbet orange sanguine

18€

Les fruits des bois

Sponge cake et textures de fruits

14€

Le rocher chocolat-noisette

Chocolat 64% et praliné noisette

14€

Le savarin fenouil verveine

Chantilly gingembre, compotée fenouil et pignons de pin

14€

The starters

The beetroot

Pressed confit beetroot, beetroot glacié, brown butter emulsion, Fontainebleau with herbs and pickled vegetables

15€

The tomatoes garden

Tomatoes Bavaoise glazed with tomato water, the 'potting soil' with olive oil, 'Pineapple' tomato jelly, tomato sorbet

16€

The Gravlax

Cured salmon in salt and sugar with Asian flavors, lemongrass sauce and salmon roe

18€

L'oreiller "de la belle Aurore"

Pâté en croûte stuffed with veal, artichoke, mashed artichoked with Voatsiperifery pepper

20€

The main courses

The mushrooms raviole

Mushrooms raviole, mushrooms and onions pickles, mashed burnt onions, smoked vegetables broth thicken with parmesan cheese

22€

The pike-perch fillet in bread skin

Pike-perch fillet, chervil and spinach coulis, gourmet sauce with Noilly-Prat

30€

The cod

Reduced brown fish juice, green peas, pods oil

32€

The beef fillet

Beef fillet cooked in two ways, poached then roasted, served medium rare, beef juice with black garlic, roasted tiger eggplant and its condiments

36€

The veal sweetbread

Roasted in butter, carrots, "Honey butter" sauce

34€

The cheeses

The cheese trolley - Chef's selection

3 pieces

12€

5 pieces

15€

7 pieces

19€

The Sainte-Maure

Sainte-Maure's emulsion, Rivarennés flattened pear's chutney and cider vinegar

14€

The desserts

The Grand Marnier soufflé

Blood orange sorbet

18€

Wild berries

Sponge cake and fruits textures

14€

The hazelnut-chocolate rock

64% chocolate and hazelnut praliné

14€

The fennel and verbena Savarin

Ginger whipped cream, fennel and pine nuts compote

14€

All tax included - Service and VAT included.

All our meat is born, raised and slaughtered in France - list of allergens available