



RESTAURANT LE LOUIS XIII

Notre carte gastronomique

Menu Nature

4 temps - 64 euros

La balade en forêt 🌿

*Bavaroise champignons, meringue à l'eau de champignons,
terreau au charbon, velours de shiitaké et sorbet champignon*

La betterave 🌿

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

Le farci Tourangeau 🌿

*Dariole de chou farci, pickles de chou-rave, crémeux d'épinard
et jus brun de légumes*

Le fromage (supplément de 12€)

Le plateau de fromages : sélection du chef 🌿

Ou

Le Sainte-Maure 🌿

La Charlotte automnale 🌿

Butternut, cannelle, orange comme un finger

Menu Nature

4 courses - 64 euros

The forest walk 🌿

*Mushrooms Bavaoise, mushroom water meringue, the charcoal
"potting soil", Shiitake velvet and mushroom sorbet*

The beetroot 🌿

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

The Tourangeau farci 🌿

*Stuffed cabbage Dariole, kohlrabi pickles, creamy spinach
and vegetables brown jus*

The cheese (supplement of 12€)

The cheese trolley : Chef's selection 🌿

Or

The Sainte-Maure 🌿

The autumnal Charlotte 🌿

Butternut, cinnamon and orange like a finger cake

Menu Escapade gourmande

6 temps - 85 euros

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

La balade en forêt 🌿

*Bavaroise champignons, meringue à l'eau de champignons,
terreau au charbon, velours de shiitaké et sorbet champignon*

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 Mulet

*Cuit sur peau, « Bouillabaisse » ligérienne, pomme de terre ratte au
safran de Touraine*

Ou

Le filet de bœuf

*En double cuisson, poché puis rôti, servi saignant, sauce bordelaise,
amourette de moëlle de bœuf, jeu autour de la pomme de terre*

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 to all guests

The forest walk 🌿

*Mushrooms Bavaoise, mushroom water meringue, the charcoal
“potting soil”, Shiitake velvet and mushroom sorbet*

L'oreiller “de la belle Aurore”

*Pâté en croûte stuffed with veal, foie gras and artichoke,
mashed artichoked with Voatsiperifery pepper*

Seasonal freshness 🌿

The Mullet filet

*Cooked on the skin, Ligérienne « Bouillabaisse », Fingerling potatoes
and Touraine’s saffron*

Or

The beef fillet

*Cooked in two ways, poached then roasted, served medium rare,
Bordelaise sauce, beef bone marrow, potatoes variation*

The cheese (supplement of 12€)

Cheese trolley : Chef’s selection 🌿

Or

The Sainte-Maure 🌿

The pre-desert 🌿

Selection of our pastry chef

The wild berries 🌿

Sponge cake and fruits textures

Menu Le Louis XIII

8 temps - 110 euros

Ce menu est servi à 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

La langoustine

Raidie au sel et à la flamme, « leche de tigre » en assaisonnement condiment butternut

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 mousseux, texture de carotte et 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 to all guests before 8.30PM

L'oreiller "de la belle Aurore"

*Pâté en croûte stuffed with veal, foie gras and artichoke,
mashed artichoked with Voatsiperifery pepper*

The langoustine

*Langoustine seasoned with « leche de tigre »
butternut condiment*

Seasonal freshness 🌿

The cod

Reduced brown fish broth, green peas and pods oil

The veal sweetbread

Roasted in butter, carrot textures and "Honey butter" sauce

The Sainte-Maure 🌿

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

The pre-dessert 🌿

Selection of our pastry chef

The Grand Marnier soufflé 🌿

Blood orange sorbet

Les entrées

La balade en forêt 🌿

Bavaoise champignons, meringue à l'eau de champignons, terreau au charbon, velours de shiitaké, sorbet champignon

19€

La betterave 🌿

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

15€

La langoustine

Raidie au sel et à la flamme, « leche de tigre » en assaisonnement et condiment butternut

22€

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

Le farci Tourangeau 🌿

Dariole de chou farci, pickles de chou-rave, crémeux d'épinard et jus brun de légumes

24€

Filet de Mulet

Cuit sur peau, « Bouillabaisse » ligérienne, pomme de terre ratte, safran de Touraine

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, sauce bordelaise, amourette croustillante de moëlle de bœuf, jeu autour de la pomme de terre

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 Rivarennas 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€

Eclats de chocolats 🌿

Variation autour de la tarte au chocolat déconstruite

16€

La Charlotte automnale 🌿

Butternut, cannelle, orange comme un finger

15€

Prix toutes taxes comprises - Service et TVA inclus -

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France - Liste des allergènes à disposition

The starters**The forest walk** 🌿

Mushrooms *Bavaroise*, mushroom water meringue, the charcoal "potting soil", Shiitake velvet, mushroom sorbet

19€**The beetroot** 🌿

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

15€**The langoustine**

Langoustine seasoned with « *leche de tigre* »
butternut condiment

22€**L'oreiller "de la belle Aurore"**

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

20€**The main courses****The Tourangeau farci** 🌿

Stuffed cabbage *Dariole*, kohlrabi pickles, creamy spinach
and vegetables brown jus

24€**The Mullet fillet**

Cooked on the skin, *Ligérienne* « *Bouillabaisse* »,
Fingerling potatoes, *Touraine's saffron*

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,
bordelaise sauce, beef bone marrow, potatoes variation

36€**The veal sweetbread**

Roasted in butter, carrot textures, "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€**The wild berries** 🌿

Sponge cake and fruits textures

14€**The chocolate shards** 🌿

Variation on deconstructed chocolate tart

16€**The autumnal Charlotte** 🌿

Butternut, cinnamon and orange like a finger cake

15€

All tax included - Service and VAT included.

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