



RESTAURANT LE LOUIS XIII

Notre carte gastronomique

Menu

Retour aux traditions

Servi uniquement le midi du jeudi au samedi

2 temps - 39 euros

3 temps - 49 euros

Aspic d'œuf et truite fumée maison

*Œuf mollet en gelée, truite fumée
maison, petits légumes, toast au
fontainebleau et œufs de hareng*

* * * *

Vol au vent de poule grande tradition

*Croûte de feuilletage garnie de quenelles
de volaille et suprême de poule,
champignons bouton, billes de carottes
et sauce suprême*

* * * *

Paris Brest

Menu

Retour aux traditions

Served only at lunchtime from Thursday to Saturday

2 courses - 39 euros

3 courses - 49 euros

Egg aspic and home-smoked trout

*Soft-boiled egg in jelly, home-smoked trout,
baby vegetables, Fontainebleau toast and
herring roe*

* * * *

Traditional chicken vol-au-vent

*Puff pastry crust filled with chicken dumplings
and chicken breast, button mushrooms,
carrot balls and supreme sauce*

* * * *

Paris Brest

Choux pastry and praliné diplomate cream

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*

L'Œuf parfait, panais et Uncinatum 🌿

*Œuf parfait, jaune d'œuf confit, panais en plusieurs textures,
râpé de truffe d'automne « Uncinatum châtain »*

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 chariot de fromages : Sélection du chef 🌿

Ou

Le "Selles-sur-Chef" 🌿

La Charlotte automnale

Butternut, cannelle, orange comme un finger

Menu Nature

4 courses - 64 euros

The forest walk 🌿

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

The Perfect egg, parsnips and uncinatum 🌿

Perfect egg, confit egg yolk, parsnips in various textures, grated autumn truffle "Uncinatum châtain"

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 "Selles-sur-Chef" 🌿

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*

Le foie gras rôti

*Escalope de foie gras rôtie, panée aux graines de lin, chutney
poire/coing, bouillon de volaille aux racines de réglisse*

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 "Selles-sur-Chef" 🌿

Le pré-dessert

Sélection de notre cheffe pâtissière

Le pain d'épices et agrumes

Jeu autour du pain d'épices et des agrumes d'hiver

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*

The roasted foie gras

*Roasted foie gras escalope, breaded with linseed, pear and quince
chutney, chicken broth with liquorice root*

Seasonal freshness 🌿

The Mullet fillet

*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 "Selles-sur-chef" 🌿

The pre-desert

Selection of our pastry chef

The gingerbread and citrus fruits

Variations on gingerbread and winter citrus fruits

Menu Le Louis XIII

8 temps - 110 euros

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

La langoustine

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

Le foie gras rôti

*Escalope de foie gras rôtie, pannée aux graines de lin, chutney poire/coing,
bouillon de volaille aux racines de réglisse*

Fraicheur de saison 🌱

La Saint-Jacques

*Saint-Jacques de Dieppe rôties, topinambour et légumes à la chlorophylle,
jus de bardes émulsionné*

Le pigeon de Racan

*En deux cuissons, filet rôti sur le coffre, les cuisses en cromesquis, jus de
pigeon à l'arabica, scorsonère en texture, croustillant de café aux graines*

Le « Selles-sur-Chef » 🌱

*Bavaroise de Selles-sur-Cher, cendré au terreau de charbon végétal, pâte de
coing confit*

Le pré-dessert

Sélection de notre cheffe pâtissière

Les éclats de chocolats

Variation autour de la tarte au chocolat déconstruite

Prix toutes taxes comprises - Service et TVA inclus - Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

Menu Le Louis XIII

8 courses - 110 euros

The menu is served to all guests before 8.30PM

The langoustine

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

The roasted foie gras

*Roasted foie gras escalope, breaded with linseed, pear and quince chutney,
chicken broth with liquorice root*

Seasonal freshness 🌿

The scallops

*Roasted scallops from Dieppe, Jerusalem artichokes and chlorophyll
vegetables, emulsified bard juice*

The Racan's pigeon

*Cooked in two ways, breast roasted on the bone, legs in croustis, Arabica
pigeon jus, textured salsify, crispy coffee seeds*

The "Selles-sur-Chef" 🌿

*Selles-sur-Cher Bavaroise, ash-coated with vegetable charcoal,
candied quince paste*

The pre-dessert

Selection of our pastry chef

The chocolate shards

Variation on deconstructed chocolate tart

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

Les entrées froides

La balade en forêt 🌿

Bavaroise champignons, velours de shiitaké, sorbet champignon

19€

La langoustine

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

22€

Les entrées chaudes

Œuf parfait, panais et Uncinatum 🌿

Œuf parfait, jaune d'œuf confit, panais en plusieurs textures, râpé de truffe d'automne « Uncinatum châtain »

22€

Le foie gras rôti

Escalope de foie gras rôtie, pannée aux graines de lin, chutney poire/coing, bouillon de volaille aux racines de réglisse

24€

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€

La Saint-Jacques

Saint-Jacques de Dieppe rôties, topinambour et légumes à la chlorophylle, jus de bardes émulsionné

34€

Le filet de bœuf

Poché puis rôti, servi saignant, sauce bordelaise, amourette croustillante de moëlle de bœuf, jeu de pomme de terre

36€

Le pigeon de Racan

Filet rôti sur le coffre, les cuisses en cromesquis, jus de pigeon à l'arabica, scorsonère en texture, croustillant de café aux graines

38€

Les fromages

Le chariot de fromages - Sélection du chef 🌿

3 pièces

12€

5 pièces

15€

7 pièces

19€

Le « Selles-sur-Chef » 🌿

Bavaroise de Selles-sur-Cher, cendré au terreau de charbon végétal, pâte de coing confit

14€

Les desserts

Le soufflé à la liqueur de Chambord

Crème glacée fruits des bois

18€

Pain d'épices et agrumes

Jeu autour du pain d'épices et des agrumes d'hiver

16€

Eclats de chocolats

Variation autour de la tarte au chocolat déconstruite

16€

La Charlotte automnale

Butternut, cannelle, orange comme un finger

15€

The cold starters**The forest walk** 🌿

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

19€**The langoustine**

Langoustine seasoned with « leche de tigre » butternut condiment

22€**The hot starters****Perfect egg, parsnips and uncinatum** 🌿**22€**

Perfect egg, confit egg yolk, parsnips in various textures, grated autumn truffle "Uncinatum châtain"

Roasted foie gras**24€**

Breaded with linseed, pear/quince chutney, chicken broth with liquorice root

The main courses**The Tourangeau farci** 🌿**24€**

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

The Mullet fillet**30€**

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

The scallops**34€**

Roasted scallops from Dieppe, Jerusalem artichokes and chlorophyll vegetables, emulsified bard juice

The beef fillet**36€**

Beef fillet cooked in two ways, poached then roasted, served medium rare, bordelaise sauce, beef bone marrow, potatoes variation

The Racan's pigeon**38€**

Breast roasted on the bone, legs in croustis, Arabica pigeon jus, textured salsify, crispy coffee seeds

The cheeses**The cheese trolley - Chef's selection** 🌿

3 pieces

12€

5 pieces

15€

7 pieces

19€**The "Selles-sur-Chef"** 🌿**14€**

Selles-sur-Chef Bavarolse, ash-coated with vegetable charcoal, candied quince paste

The desserts**18€****Chambord liqueur soufflé**

Wild berries ice cream

Gingerbread and citrus fruits**16€**

Variations on gingerbread and winter citrus fruits

The chocolate shards**16€**

Variations on deconstructed chocolate tart

The autumnal Charlotte**15€**

Butternut, cinnamon and orange like a finger cake

All tax included - Service and VAT included.

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