



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

Le cromesquis de pied de cochon

*Croquette de pied de cochon confit,
étuvée de poireaux, jus de cochon réduit*

* * * *

Le Pithiviers de joue de bœuf

*Feuilleté de joue de bœuf confite,
épinard et duxelles de champignons,
sauce lie-de-vin de Chinon*

* * * *

Le Saint-Honoré grande tradition

Menu

Retour aux traditions

Served only at lunchtime from Thursday to Saturday

2 courses - 39 euros

3 courses - 49 euros

The pig's trotter cromesquis

*Confit pig's trotter croquette, braised leeks,
reduced pork jus*

* * * *

The beef cheek Pithiviers

*Puff pastry with confit beef cheek, spinach and
mushroom duxelles, Chinon wine sauce*

* * * *

The traditional Saint-Honoré

*Choux pastry filled with pastry cream
and puff pastry layers*

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 Bavaoise, 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 🌿

La dorade royale aux saveurs d'iode

*Filet de dorade royale, mousseline de poisson et huîtres, sauce lactée à
l'iode, poireau crayon rôti, crème de céleri-rave aux agrumes
et gel d'agrumes et herbes marines*

Ou

La volaille Label Rouge « à la forestière »

*Suprême de volaille et mousseline de volaille truffée en cuisson lente,
laqué au jus de volaille truffé, purée de pomme de terre,
champignons des sous-bois et sauce Albufera*

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

La forêt d'hiver

Tout chocolat "after eight" style

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 royal sea bream with flavors of the sea

*Fillet of royal sea bream, fish and oyster mousseline, iodine milky sauce,
roasted leek, cream of celeriac with citrus fruits,
citrus fruit and seaweed gel*

Or

The Label Rouge poultry "à la forestière"

*Slow-cooked chicken supreme with truffled chicken mousseline,
glazed with truffled chicken jus, potato purée, wild mushrooms,
and Albufera sauce*

The cheese (supplement of 12€) 🌿

Cheese trolley : Chef's selection

Or

The "Selles-sur-chef" 🌿

The pre-desert

Selection of our pastry chef

The winter forest

100% chocolate "after eight" style

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 à l'ensemble de la table avant 20h30

Les escargots de Touraine

*Escargots croustillants en tempura, velours de persil perlé
à la crème d'ail fumée, chips d'ail*

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

Le pain d'épices et agrumes

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

Menu Le Louis XIII

8 courses - 110 euros

The menu is served to all guests before 8.30PM

The Touraine snails

*Crispy snails tempura, parsley velouté,
smoked garlic cream and garlic chips*

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 croustade, 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 gingerbread and citrus fruits

Variations on gingerbread and winter citrus fruits

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€

Les entrées chaudes

L'Œuf parfait, panais et Uncinatum 🌿

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

22€

Les escargots de Touraine

Escargots de Saint-Paterne-Racan croustillants en tempura, velours de persil perlé à la crème d'ail fumée et chips d'ail

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€

La dorade royale aux saveurs d'iode

Mousseline de poisson et huîtres, sauce lactée à l'iode, crème de céleri rave fumé aux agrumes, gel d'agrumes et herbes marines

33€

La Saint-Jacques

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

34€

La volaille Label Rouge « à la forestière »

Suprême de volaille et mousseline de volaille truffée, jus de volaille truffé, purée de pomme de terre, champignons et sauce Albufera

35€

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€

Le pain d'épices et agrumes

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

16€

La forêt d'hiver

Tout chocolat "after eight" style

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 cold starters

The forest walk

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

19€

The hot starters

The perfect egg, parsnips and uncinatum

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

22€

The Touraine snails

Crispy snails tempura, parsley velouté, smoked garlic cream and garlic chips

22€

The roasted foie gras

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

24€

The main courses

The Tourangeau farci

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

24€

The royal sea bream with flavors of the sea

Fillet of royal sea bream, fish and oyster mousseline, iodine milky sauce, roasted leek, cream of celeriac with citrus fruits, citrus fruit and seaweed gel

33€

The scallops

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

34€

The Label Rouge poultry "à la forestière"

Chicken supreme with truffled chicken mousseline, glazed with truffled chicken jus, potato purée, wild mushrooms, and Albufera sauce

35€

The Racan's pigeon

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

38€

The cheeses

The cheese trolley - Chef's selection

3 pieces

12€

5 pieces

15€

7 pieces

19€

The "Selles-sur-Chef"

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

14€

The desserts

The Chambord liqueur soufflé

Wild berries ice cream

18€

The Gingerbread and citrus fruits

Variations on gingerbread and winter citrus fruits

16€

The winter forest

100% chocolate "after eight" style

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