



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

Foccacia pan con tomato, buratta
crémeuse et sauce vierge

* * * *

Le Pithiviers de joue de bœuf
légumes glacés et jus brun

* * * *

Tarte au citron 3.0

Menu

Retour aux traditions

Served only at lunchtime from Thursday to Saturday

2 courses - 39 euros

3 courses - 49 euros

Focaccia pan con tomato, buratta crémeuse et
sauce vierge

The beef cheek Pithiviers
Puff pastry with confit beef cheek, glazed
vegetables and reduced juice

Lemon tart 3.0

Menu carte

3 temps - entrée-plat-fromage ou dessert au choix à la carte - 64 euros

Les entrées froides

La carotte

Jeu de texture de carotte, crémeux vichy glacé à l'eau de carotte, gel de curry français, décoction de Vadouvan à froid

20€

L'Œuf parfait, Asperges blanche de Touraine

Œuf parfait, poudre de jaune d'œuf, farandole d'asperges, copeaux de tomme de Touraine, sauce Argenteuil pressée à froid

22€

Le maquereau

Filet de maquereau cuit à l'escabèche, peau snackée à la flamme, bouillon végétal gélifié, gel d'agrumes, pickles de jeunes légumes et glace à l'avocat

23€

Le foie gras

Escalope de foie gras de canard et artichaut, sauce cressonnière au jus de pomme tourangeau

24€

Les plats

L'artichaut

Artichaut poivrade confit puis grillé, purée Hugo, sauce Foyot à la glace de légumes siphonnée, chips et tulle d'artichaut

28€

Truite confite

Filet de truite confit au beurre d'agrumes clarifié, asperges vertes condimentées à la main de bouddha, sauce maltaise

32€

Le cabillaud en croûte

Filet de cabillaud cuit doucement, croûte de persil et ail des ours aux graines de moutarde, mayonnaise herbacée, purée et tulle d'épinard

34€

La volaille de Racan « Clamart »

Volaille fermière, les suprêmes contisés à la verveine et cuits doucement, pressé de cuisses gratiné, jus de poulet à la verveine, petit pois à la française

30€

Le roi rose

Rillons chauds, crépinette d'épaule confite, cromesquis pied, jus de cochon bien réduit et huile herbacée, légumes nouveaux glacés

32€

Les fromages

Le chariot de fromages - Sélection du chef

3 pièces

12€

5 pièces

15€

7 pièces

19€

L'émulsion de chèvre

Mousse de fromage de chèvre, compotée fruitée et crumble

14€

Les desserts

Le citron

Biscuit shortbread, Mousse citron, insert citron-vanille et glaçage miroir citron

16€

La pomme et Newton

Bavaroise de pomme, insert pomme vanille, terreau de brownie, glaçage miroir au chocolat

16€

La "rabelaisienne"

Inspiration d'une tarte vigneronne à ma façon

16€

Prix toutes taxes comprises - Service et TVA inclus

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

Menu carte

3 courses- starter-dish-cheese or dessert choice "à la carte" - 64 euros

The cold starters

The carrot

Carrot texture medley, creamy Vichy-style ice cream infused with carrot water, French curry gel, garnished with cold vadouvan

20€

The Perfect Egg, White Asparagus from Touraine

Perfect egg, egg yolk powder, medley of asparagus, shavings of Touraine tomme cheese, cold-pressed Argenteuil sauce

22€

Mackerel

Mackerel fillet cooked in escabèche, skin seared over an open flame, vegetable broth jelly, citrus gel, pickled baby vegetables, and avocado ice cream

23€

Foie gras

Duck foie gras escalope with artichoke, watercress sauce with Touraine apple juice

24€

The main courses

Artichoke

Poivrade artichoke, candied then grilled, Hugo purée, Fovot sauce with whipped vegetable sorbet, artichoke chips and tuile

28€

Confit trout

Trout fillet confit in clarified citrus butter, green asparagus seasoned with Buddha's hand, Maltese sauce

32€

Cod in a Crust

Slow-cooked cod fillet, a crust of parsley and wild garlic with mustard seeds, herb-infused soy milk mayonnaise, mashed potatoes, and a spinach tuile

34€

Racan "Clamart" Chicken

Free-range chicken: supreme fillets marinated in verbena and gently poached, served with gratinated thighs, verbena-infused chicken jus, and French-style peas

30€

The Pink King

Hot rillons, confit shoulder in crépinette, cromesquis pied, well-reduced pork jus and herb-infused oil, glazed baby vegetables, parsnip purée

32€

The cheeses

The cheese trolley - Chef's selection

3 pieces

12€

5 pieces

15€

7 pieces

14€

Goat cheese emulsion

Goat cheese mousse, fruit compote, and crumble

The desserts

Lemon

Shortbread cookie, lemon mousse, lemon-vanilla filling, and lemon mirror glaze

16€

The Apple and Newton

Apple Bavarian cream, apple-vanilla filling, brownie crumble, chocolate mirror glaze

16€

The "Rabelaisienne"

My take on a winemaker's tart

16€

All tax included - Service and VAT included.

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

Menu Escapade gourmande

6 temps - 85 euros

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

L'œuf parfait, asperges blanches de Touraine 🍃

Œuf parfait, poudre de jaune d'œuf, farandole d'asperges, copeaux de tomme de Touraine, sauce Argenteuil pressée à froid

Le Maquereau

Filet de maquereau cuit à l'escabèche, peau snackée à la flamme, bouillon végétal gélifié, gel d'agrumes, pickles de jeunes légumes et glace à l'avocat

Fraicheur de saison

Le cabillaud en croûte

Filet de cabillaud cuit doucement, croûte de persil et ail des ours aux graines de moutarde, mayonnaise herbacée au lait de soja, purée et tuile d'épinard

Ou

La volaille de Racan « Clamart »

Volaille fermière, les suprêmes contisés à la verveine et cuit doucement, pressé de cuisses gratiné, jus de poulet à la verveine, petit pois à la française

Le fromage (supplément de 12€)

Le chariot de fromages : Sélection du chef

Ou

L'émulsion de chèvre

Le pré-dessert

Dessert du moment

Le citron

Biscuit shortbread, Mousse citron, insert citron-vanille et glaçage miroir citron

Menu Escapade gourmande

6 courses - 85 euros

The menu is served to all guests

The Perfect Egg, White Asparagus from Touraine

*Perfect egg, egg yolk powder, medley of asparagus, shavings of Touraine
tomme cheese, cold-pressed Argenteuil sauce*

Mackerel

*Mackerel fillet cooked in escabèche, skin seared over an open flame,
vegetable broth jelly, citrus gel, pickled baby vegetables, and avocado
ice cream*

Seasonal freshness

Cod in a Crust

*Slow-cooked cod fillet, a crust of parsley and wild garlic with mustard
seeds, herb-infused soy milk mayonnaise, mashed potatoes, and a
spinach tuile*

Or

Racan "Clamart" Chicken

*Free-range chicken: supreme fillets marinated in verbena and gently
poached, served with gratinated thighs, verbena-infused chicken jus, and
French-style peas*

The cheese (*supplement of 12€*)

Cheese trolley : Chef's selection

Or

The emulsion

The pre-desert

Dessert of the moment

Lemon

*Shortbread cookie, lemon mousse, lemon-vanilla filling, and lemon mirror
glaze*

Menu Le Louis XIII

8 temps - 110 euros

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

“Mon Hommage au val de Loire”

L'œuf parfait, Asperges blanche de Touraine 🍷

Œuf parfait, poudre de jaune d'œuf, farandole d'asperges, copeaux de tomme de Touraine, sauce Argenteuil pressée à froid, crème glacée à l'asperge blanche

Le foie gras

Escalope de foie gras de canard et artichaut, sauce cressonnière au jus de pomme tourangeau

Fraicheur de saison

La truite confite

Filet de truite confit au beurre d'agrumes clarifié, asperges vertes condimentées à la main de bouddha, sauce maltaise

Le roi rose

Rillons chauds, crépinette d'épaule confite, cromesquis pied, jus de cochon bien réduit et huile herbacée, légumes nouveaux glacés, purée de panais

Le chariot de fromage 5 pièces

Le pré-dessert

Dessert du moment

La “rabelaisienne”

Inspiration d'une tarte vigneronne à ma façon

Menu Le Louis XIII

8 courses - 110 euros

The menu is served to all guests before 8.30PM

“My Tribute to the Loire Valley”

The Perfect Egg, White Asparagus from Touraine 🍷

Perfect egg, egg yolk powder, medley of asparagus, shavings of Touraine tomme cheese, cold-pressed Argenteuil sauce, white asparagus ice cream

Foie Gras

Duck foie gras escalope with artichoke, watercress sauce with Touraine apple juice

Seasonal freshness

Confit trout

Trout fillet confit in clarified citrus butter, green asparagus seasoned with Buddha's hand, Maltese sauce

The Pink King

Hot rillons, confit shoulder in crépinette, croustisques pied, well-reduced pork jus and herb-infused oil, glazed baby vegetables, parsnip purée

The Cheese trolley

5 selections

The pre-dessert

Dessert of the moment

The “Rabelaisienne”

My take on a winemaker's tart