




RESTAURANT LE LOUIS XIII  
Notre carte gastronomique

# Menu carte

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

SERVI UNIQUEMENT LE SOIR

## Les entrées

- La Tomate burrata**  **23€**  
Tartare de tomate, voile de tomate infusé au basilic, royale de burrata et sa glace basilic
- L'Œuf parfait, Asperges blanches de Touraine** **22€**  
Œuf parfait, poudre de jaune d'oeuf, farandole d'asperges, copeaux de tomme de Touraine, sauce Argenteuil pressée à froid
- Le Maquereau** **20€**  
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
- Le Foie gras** **24€**  
Pressé de foie gras cuit en basse température, gelée de fraise au poivre de timut et condiment fraise

## Les plats

- La Courgette** **28€**  
Cannelloni de courgette farcie au chèvre herbassé, crémeux de courgette et fleur en tempura, espuma de curry tuile et chips de courgette
- La Truite confite** **32€**  
Filet de truite confite au beurre d'agrumes clarifié, asperges vertes condimentées à la main de bouddha, sauce maltaise
- Le Cabillaud** **34€**  
Cabillaud texturé à l'estragon puis cuit en basse température, tartelette végétale aux légumes de saison, espuma de curry
- La Volaille jaune** **30€**  
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
- Le Roi rose** **32€**  
Rillons chauds, crêpinette d'épaule confite, cromesquis de pied, jus de cochon bien réduit et huile herbacée, légumes nouveaux glacés

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

SERVI UNIQUEMENT LE SOIR

## 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

### Autour du chocolat café

Craquant cacao, opaline au chocolat, crumble café et son crémeux à la vanille

16€

### Le Kiwi en quatre textures

*Tartare de kiwi, confit de kiwi avec son sorbet de kiwi et au sureau, tuile gingembre et poudre de kiwi*

16€

### Concombre mentholé, citronné

Concombre infusé au poivre de Timut citron vert, huile de menthe, sorbet concombre menthe, crémeux citron vert et tuiles de concombre

16€

### Le Jardin de fruits rouges

Mousse framboise, ganache chocolat blanc montée, caramel au piment d'espelette et sorbet fraise

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

SERVED ONLY IN THE EVENING

## The starters

### The Tomato burrata

*Tomato tartare, tomato veil infused with basil, burrata royale and its basil icecream*

23€

### 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*

22€

### Foie gras

*Slow-cooked foie gras, strawberry jelly with Timut pepper, and strawberry condiment*

24€

## The main courses

### Courgette

*Courgette cannelloni stuffed with herbed goat cheese, zucchini cream and tempura flower, curry espuma tuile and zucchini chips*

28€

### Confit trout

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

32€

### Cod

*Textured cod with tarragon, then cooked at low temperature, vegetable tartlet with seasonal vegetables, curry espuma*

34€

### Yellow 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€

All tax included - Service and VAT included.

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

# Menu carte

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

SERVED ONLY IN THE EVENING

## The cheeses

### **The cheese trolley - Chef's selection**

3 pieces

5 pieces

7 pieces

12€

15€

19€

### **Goat cheese emulsion**

*Goat cheese mousse, fruit compote, and crumble*

14€

## The desserts

### **Around the chocolate coffee**

Crunchy cocoa, chocolate opaline, coffee crumble and its vanilla cream

16€

### **Kiwi in four textures**

*confit with kiwi and elderflower sorbet, and ginger kiwi powder*

16€

### **The minty and lemon cucumber**

Cucumber infused with Timut pepper, lime, mint oil, cucumber and mint sorbet, and lime cream and tile of cucumber

16€

### **The red fruit garden**

Raspberry mousse, whipped white chocolate ganache, Espelette pepper caramel and strawberry sorbet

16€

All tax included - Service and VAT included.

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

À la carte

# Menu Escapade gourmande

6 temps - 85 euros  
SERVI UNIQUEMENT LE SOIR

## **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**

*Cabillaud texturé à l'estragon puis cuit en basse température, tartelette végétale aux légumes de saison, espuma de curry*

**Ou**

## **La volaille jaune**

*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*

\*\*\*\*

## **Le fromage** (supplément de 12€)

Le chariot de fromages : Sélection du chef

**Ou**

L'émulsion de chèvre

\*\*\*\*

## **Le pré-dessert**

*Dessert du moment*

\*\*\*\*

## **Autour du cacao café**

*Craquant cacao, opaline au chocolat, crumble café et son crémeux à la vanille*

# Menu Escapade gourmande

6 courses - 85 euros  
SERVED ONLY IN THE EVENING

## **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**

*Textured cod with tarragon, then cooked at low temperature, vegetable  
tartlet with seasonal vegetables, curry espuma*

**Or**

## **Yellow 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*

\*\*\*\*

## **Around the chocolate coffee**

*Crunchy cocoa, chocolate opaline, coffee crumble and its vanilla cream*

# Menu Le Louis XIII

8 temps - 110 euros

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

**SERVI UNIQUEMENT LE SOIR**

## **La Tomate burrata**

*Tartare de tomate, voile de tomate infusé au basilic, royale de burrata et sa glace basilic*

\*\*\*\*

## **Le foie gras**

*Pressé de foie gras cuit en basse température, gelée de fraise au poivre de timut et condiment fraise*

\*\*\*\*

## **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*

\*\*\*\*

## **Le Jardin de fruits rouges**

*Mousse framboise, ganache chocolat blanc montée, caramel au piment d'Espelette et sorbet fraise*

# Menu Le Louis XIII

8 courses - 110 euros

*The menu is served to all guests before 8.30PM*

*SERVED ONLY IN THE EVENING*

## **The Tomato burrata** 🍷

*Tomato tartare, tomato veil infused with basil, burrata royale and its basil icecream*

\*\*\*\*

## **Foie Gras**

*Slow-cooked foie gras, strawberry jelly with Timut pepper, and strawberry condiment*

\*\*\*\*

## **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, cromesquis 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 red fruit garden**

*Raspberry mousse, whipped white chocolate ganache, Espelette pepper caramel and strawberry sorbet*



# Carte du midi à la Plancha

Au fil des saisons  
Du Mercredi au Dimanche - Hors Jours Fériés

## Notre Plancha

### **Onglet de bœuf mariné aux épices Cajun \* 23€**

La pièce du boucher par excellence doucement marinée

### **Suprême de volaille Label Rouge \* 22€**

Le meilleur de la découpe de poulet, mariné au citron, sauce Chimi-churri aux herbes et citron confit

### **Le filet de Maigre \* 24€**

Plein filet de maigre snacké à l'huile d'olives, sauce vierge aux tomates

*\* Tous nos plats sont accompagnés de coleslaw maison et de salade verte*

## Les garnitures\*5€

- Frites maison
- Légumes du moment sautés
- Pommes de terre confites aux herbes

## Nos desserts\*8€

La grosse mousse au chocolat aux pépites de choco  
La crème brûlée vanille au sucre Muscovado