



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 🍅

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

23€

La Pastèque et thon

Pastèque marinée puis cuite au soja et miel, lamelle de thon et sa verse

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

20€

Le Foie gras

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

24€

Les plats

La Courgette

Cannelloni de courgette farcie au chèvre herbassé, crémeux de courgette et fleur en tempura, espuma de curry tuile et chips de courgette

28€

La Truite confite

Filet de truite confite au beurre d'agrumes clarifié, tagliatelles de courgette jaune et verte, melon Charentais, sauce malthaise

32€

Le Cabillaud

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

34€

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

30€

Le Roi rose

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

32€

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

À la carte

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€

Watermelon with Tuna

Marinated watermelon coked with soja and honey, slice of tuna with its condiment.

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 and yellow Courgette slice, Charentais melon, 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

Menu Escapade gourmande

6 temps - 85 euros
SERVI UNIQUEMENT LE SOIR

La Pastèque et Thon

*Pastèque marinée puis cuite au soja et miel,
lamelle de thon et sa verse*

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

Watermelon and Tuna

*Marinated watermelon cooked with soja and honey,
slice of tuna with its condiment.*

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 confite au beurre d'agrumes clarifié, tagliatelles de courgette jaune et verte, melon Charentais, sauce maltaise

Le roi rose

Rillons chauds, crêpinette 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 and yellow Courgette slice, Charentais melon, Maltese sauce

The Pink King

Hot rillons, confit shoulder in crépinette, croustis 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