



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

La Pastèque et thon

22€

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

La Caille

20€

Filet de caille et sa cuisse confite, sablé au thym romarin, chutney de poire et baie de sechuan rouge et condiments

Le Foie gras

24€

Pressé de foie gras au cacao cuit en basse température, gel agrume, chutney et condiments kumquat

Les plats

La Courgette

28€

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

La Barbue

34€

Filet de barbue rôti sur peau, poireaux brûlés à la flamme et condiments, sauce safranée

Le Cabillaud

34€

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

Le Boeuf en deux façons

32€

Joue de boeuf confit pendant 8 heures au vin rouge, tataki d'entrecôte, texture de pomme de terre au poivron et son gel poivron

Le Roi rose

30€

Longe de roi rose aux épices du trappeur, cromesquis de pied de porc et son jus réduit, 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

14€

Mousse de fromage de chèvre, compotée fruitée et crumble

Les desserts

La noisette et le sarrasin

16€

Chocolat aéré, tuile de sarrasin, crème patissière praliné, sarrasin soufflé et sa glace au sarrasin

Eclat méditerranéen

16€

Crèmeux à la cardamome verte, confit citron et olive, sponge cake d'olive à la cardamome, glace à l'olive

Concombre mentholé, citronné

16€

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

Poire tropicale

16€

Compote de poire à la vanille Bourbon, poire caramélisée et son riz soufflé, glace au riz torréfié et lait de coco

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€

The quail

Quail fillet with confit leg, thyme and rosemary shortbread, pear and red Szechuan pepper chutney and condiments

20€

Foie gras

Pressed foie gras with cocoa cooked at low temperature, citrus gel, chutney and kumquat condiments

24€

The main courses

Courgette

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

28€

Turbot

Roasted turbot fillet with skin, flame-charred leeks and condiment, saffron sauce

34€

Cod

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

34€

Beef two ways

Beef cheek confit for 8 hours with red wine, entrecôte tataki, potato texture with pepper served with pepper gel

32€

The Pink King

Pink king's loin with trapper's spices, pork trotter cromesquis with reduced gravy and glazed early-season vegetables

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

Hazelnut and buckwheat

Airy chocolate, buckwheat tuile, praline pastry cream, puffed buckwheat, and buckwheat icing

16€

Mediterranean Radiance

Creamy green cardamom, candied lemon and olive, cardamom olive sponge cake, olive ice cream

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€

16€

Tropical Pear

Pear compote with bourbon vanilla, caramelized pear and puffed rice, roasted rice ice cream and coconut milk

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

La Pastèque et Thon

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

La Caille

*Filet de caille et sa cuisse confite, sablé au thym romarin, chutney de
poire et baie de Sechuan rouge et condiments*

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

Le Boeuf en deux façons

*Joue de boeuf confit pendant 8 heures au vin rouge, tataki d'entrecôte,
texture de pomme de terre au poivron et son gel poivron*

Le fromage (supplément de 12€)

Le chariot de fromages : Sélection du chef

Ou

L'émulsion de chèvre

Le pré-dessert

Dessert du moment

La noisette et le sarrasin

*Chocolat aéré, tuile de sarrasin, crème patissière praliné, sarrasin
soufflé et sa glace au sarrasin*

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.*

The Quail

*Quail fillet with confit leg, thyme and rosemary shortbread, pear and red
Szechuan pepper chutney and condiments*

Seasonal freshness

Cod

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

Or

Beef two ways

*Beef cheek confit for 8 hours with red wine, entrecôte tataki, potato
texture with pepper served with pepper gel*

The cheese (supplement of 12€)

Cheese trolley : Chef's selection

Or

The emulsion

The pre-desert

Dessert of the moment

Hazelnut and buckwheat

*Airy chocolate, buckwheat tuile, praline pastry cream, puffed buckwheat,
and buckwheat icing*

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 au caco cuit en basse température, gel agrume, chutney et condiments kumquat

Fraicheur de saison

La barbue

Filet de barbue rôti sur peau, poireaux brûlés à la flamme et condiments, sauce safranée

Le roi rose

Longe de roi rose aux épices du trappeur, cromesquis de pied de porc et son jus réduit, légumes nouveaux glacés

Le chariot de fromage

5 pièces

Le pré-dessert

Dessert du moment

Poire tropicale

Compote de poire à la vanille Bourbon, poire caramélisée et son riz soufflé, glace au riz torréfié et lait de coco

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

Pressed foie gras with cocoa cooked at low temperature, citrus gel, chutney and kumquat condiments

Seasonal freshness

Turbot

Roasted turbot fillet with skin, flame-charred leeks and condiment, saffron sauce

The Pink King

Pink king's loin with trapper's spices, pork trotter croustis with reduced gravy and glazed early-season vegetables

The Cheese trolley

5 selections

The pre-dessert

Dessert of the moment

Tropical Pear

Pear compote with bourbon vanilla, caramelized pear and puffed rice, roasted rice ice cream and coconut milk