



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 Raviole

22€

Raviole farcie aux girolles accompagnée de girolles légèrement poêlées, sauce à la Tome de Touraine

Le Homard

23€

Fines lamelles de homard, gelée d'agrumes de saison et sa glace au homard, condiments

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

Le Panais

28€

Pressé de panais, crémeux de panais à la truffe noire, espuma de panais aux noisettes torréfiées, infusion au lait de noisettes

La Barbue

34€

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

Le Silure de Loire

30€

Silure de Loire mariné aux algues nori et laitue de mer, coing du Château de Beauvois et pulpe de patate douce

Le Boeuf en deux façons

32€

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

Le Colvert

32€

Filet de canard, cuisse longuement confite en basse température, jus court au cassis frais, pulpe de betterave Chioggia et ses mini légumes

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

La noisette et le sarrasin

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

16€

Eclat méditerranéen

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

16€

Concombre mentholé, citronné

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

16€

Poire tropicale

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

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 Lobster

Thin slices of lobster, seasonal citrus jelly and lobster ice cream, condiments

23€

The Ravioli



Ravioli stuffed with chanterelles, lightly pan-fried chanterelles and a Tomme de Touraine sauce

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

Parsnip



Pressed parsnip, creamy parsnip with black truffle, parsnip espuma with roasted hazelnuts and hazelnut-infused milk

28€

Turbot

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

34€

The Loire Catfish

Loire catfish marinated in nori seaweed and sea lettuce, quince from Château de Beauvois and sweet potato pulp

30€

Beef two ways

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

32€

The Mallard

Duck fillet, duck leg slow-cooked at a low temperature, a light sauce with fresh blackcurrants, Chioggia beetroot pulp and baby 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 12€

5 pieces 15€

7 pieces 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€

Tropical Pear

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

La Raviole

*Raviole farcie aux girolles accompagnée de girolles légèrement poêlées,
sauce à la Tome de Touraine*

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 Silure de Loire

*Silure de Loire mariné aux algues nori et laitue de mer,
coing du Château de Beauvois et pulpe de patate douce*

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

The Ravioli



*Ravioli stuffed with chanterelles, lightly pan-fried chanterelles and a
Tomme de Touraine sauce*

The Quail

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

Seasonal freshness

The Loire Catfish

*Loire catfish marinated in nori seaweed and sea lettuce, quince from
Château de Beauvois and sweet potato pulp*

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*

Le Homard

*Fines lamelles de homard, gelée d'agrumes de saison
et sa glace au homard, condiments*

Le foie gras

*Pressé de foie gras au cacao 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 Colvert

*Filet de canard, cuisse longuement confite en basse température,
jus court au cassis frais, pulpe de betterave Chioggia et ses mini
légumes*

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 Lobster

*Thin slices of lobster, seasonal citrus jelly and lobster ice cream,
condiments*

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 Mallard

*Duck fillet, duck leg slow-cooked at a low temperature, a light sauce
with fresh blackcurrants, Chioggia beetroot pulp and baby 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*

All tax included - Service and VAT included - all our meat is born, raised and slaughtered in France