



RESTAURANT
« L'AMPHITRYON »

*« Le véritable Amphitryon est
l'Amphitryon où on dîne »*

MOLIERE

*ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 38€
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT 48€
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT 58€*

ENTRÉES

Le Poisson du jour fumé maison et céleri rémoulade

- ou -

L'Œuf parfait, crémeux de courge et parmesan

- ou -

Velouté de légumes du Jardin Royal

PLAT

*Bœuf bourguignon façon la Vallière, écrasé de pomme de terre
persillé et carotte du potager*

- ou -

*Poisson de la criée cuit vapeur, panais rôtis en mousseline,
beurre blanc au thym-citron*

- ou -

*Petit épeautre de Beauce, Sainte-Maure-de-Touraine et blettes du
jardin rôties*

FROMAGE ET DESSERT

Assiette de Fromages

- ou -

Moelleux au chocolat, glace à la vanille de Madagascar.

- ou -

Notre cookie cuit minute, noisettes, caramel au beurre salé

N'hésitez pas à nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire.

STARTER & MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT 38€

STARTER, MAIN COURSE, CHEESE, OR DESSERT 48€

STARTER, MAIN COURSE, CHEESE, AND DESSERT 58€

STARTER

House-smoked catch of the day with celeriac remoulade

- or -

Perfect egg, creamy squash and parmesan

- or -

Royal Garden vegetable velouté

MAIN COURSE

*Boeuf Bourguignon à la Vallière style, parsley mashed potatoes
and garden carrots*

- or -

*Steamed market fish, roasted parsnip purée, thyme-lemon beurre
blanc*

- or -

*Petit épeautre from Beauce, Sainte-Maure-de-Touraine cheese,
and roasted garden Swiss chard.*

CHEESE AND DESSERT

Cheese plate

- or -

Chocolate fondant with Madagascar vanilla ice.

- or -

Freshly baked cookie, hazelnuts, salted butter caramel

Please let us know of any allergies or dietary restrictions.