



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE



MENU DU DINER
DINNER MENU

Le Grand Couvert

The Grand Couvert

Le « Grand Couvert » est l'occasion pour Louis XIV d'affirmer son pouvoir à travers le cérémonial de la table, les couverts en or ou argent, et les mets délicieux.

Le décor et la table de L'Amphitryon s'inspirent de l'apparat des XVIIème et XVIIIème siècles.

En ces temps, le terme « service » désignait l'ensemble des plats présentés en même temps sur la table. Le repas débutait par les hors d'œuvre froids et chauds puis les potages. Venaient ensuite les « rots » – poissons, viandes ou volailles – puis les salades, les entremets, les fromages et les desserts.

Aujourd'hui, le chef de L'Amphitryon réinterprète cet héritage culinaire en combinant le « service à la russe », plus moderne, où les plats sont amenés sur la table à l'assiette, avec l'ancien « service à la française » dans lequel plusieurs plats sont servis simultanément sur la table dans un étalage impressionnant de mets.

—

The "Grand Couvert" is an opportunity for Louis XIV to assert his power through table ceremonial, gold or silver cutlery and delicious dishes.

The decor and the table of L'Amphitryon are inspired by the pageantry of the 17th and 18th centuries.

At that time, the term "service" was used to describe all the delicacies presented at the same time on the table. The meal began with the starters – cold and hot – then the soups. Then came the roasts – fish, meat, or poultry – then the salads, entremets, cheeses, and desserts.

Today the chef of L'Amphitryon reinterprets this culinary heritage wisely and fittingly by combining here the more modern "service à la russe" where courses are brought to the table one after another, with the older "service à la française", in which several courses are brought out simultaneously, in an impressive display of delicacies.

MENU A €90 « HENRIETTE D'ANGLETERRE »

HORS-D'ŒUVRE FROID

Géline de Racan en médaillon, farce pistachée et écrevisses,
sauce verte et vinaigrette au jus de volaille

~ ou ~

✓ Farandole de légumes d'été à la gelée d'eau de tomate et concombre,
croquant de chèvre de Touraine aux fines herbes

~ ou ~

HORS-D'ŒUVRE CHAUD

Brochet de Loire et fine mousseline épicée,
bisque aux effluves de romarin, poireau confit et grillé

~ ou ~

✓ Tian de légumes du soleil, flan aux haricots verts et parfum d'olive,
coulis aux deux poivrons

POTAGE

✓ Potage parmentier, mousse de raifort et petits
croûtons rissolés au beurre noisette

POISSON

Poisson de ligne de la criée, fenouil braisé à l'orange, sauce beurre
blanc à la mélisse, tomates compotées au gingembre et au citron

~ ou ~

VIANDE

Quasi de veau, jus parfumé au basilic, fleur de courgette farcie aux
légumes, crème de champignon aux effluves de truffe de Touraine,
coulis de poivron rouge et tomate

~ ou ~

VEGETARIEN

✓ Artichaut de Macau, fine mousseline de carottes des sables,
méli-mélo de légumes versicolores

DESSERT OU FROMAGE

✓ Soufflé au citron, pressé de concombre au gin, sorbet au concombre

~ ou ~

Parfait au miel de fleurs de Touraine, crémeux chocolat
Caraïbes de Valrhona, croustillant de miel,
soupe de fraise à la menthe

✓ Végétarien

MENU A €120 « MADEMOISELLE DE BLOIS »

HORS-D'ŒUVRE FROID

Géline de Racan en médaillon, farce pistachée et écrevisses,
sauce verte et vinaigrette au jus de volaille

~ ou ~

Dorade royale de ligne en marinade aux groseilles,
arômes du poivre sauvage de Voatsiperifery et légumes croquants

~ ou ~

✓ Farandole de légumes d'été, gelée d'eau de tomate et concombre,
croquant de chèvre de Touraine aux herbes

HORS-D'ŒUVRE CHAUD

Brochet de Loire et fine mousseline épicée,
bisque aux effluves de romarin, poireau confit et grillé

~ ou ~

✓ Tian de légumes du soleil, flan aux haricots verts et parfum d'olive,
coulis aux deux poivrons

POTAGE

✓ Potage parmentier, mousse de raifort et petits
croûtons rissolés au beurre noisette

POISSON

Poisson de ligne de la criée, fenouil braisé à l'orange, sauce beurre
blanc à la mélisse, tomates compotées au gingembre et citron

~ ou ~

Esturgeon de La Brenne en croûte d'herbes du jardin,
pommes de terre fumées et pommes paille croustillantes,
sauce aigrelette au caviar Baeri de Sologne de la Maison Hennequart

VIANDE

Quasi de veau, jus parfumé au basilic, fleur de courgette
farcie aux légumes, crème de champignon aux effluves
de truffe de Touraine, coulis de poivron rouge et tomate.

~ ou ~

Pigeonneau de Touraine fumé à la verveine, légumes verts et giroles,
pêche rôtie, pommes de terre confites, jus corsé

~ ou ~

VEGETARIEN

✓ Artichaut de Macau, fine mousseline de carottes des sables,
méli-mélo de légumes versicolores

DESSERT OU FROMAGE

Parfait au miel de fleurs de Touraine, crémeux chocolat
Caraïbes de Valrhona, croustillant de miel, soupe de fraise à la menthe

~ ou ~

✓ Soufflé citron, pressé de concombre au gin, sorbet concombre

~ ou ~

✓ Douceur et friandises d'Anna aux fruits rouges
comme une Pavlova

✓ Végétarien

MENU AT €90 "HENRIETTE D'ANGLETERRE"

COLD APPETIZER

Medallion of Racan poulet, pistachio stuffing and crayfish,
green sauce and poultry jus vinaigrette

~ or ~

✓ Summer vegetable farandole with tomato water and
cucumber jelly, Touraine goat cheese crunch with fine herbs

~ or ~

WARM APPETIZER

Loire pike with delicate spiced mousseline,
bisque with rosemary aromas, confit and grilled leek

~ or ~

✓ Sun vegetable tian, green bean flan with a hint of olive,
and two-pepper coulis

SOUP

✓ Parmentier soup, horseradish mousse,
and small croutons sautéed in hazelnut butter

FISH

Line-caught fish, braised fennel with orange,
white butter sauce with lemon balm,
ginger and lemon confit tomatoes

~ or ~

MEAT

Veal quasi, basil-infused jus, zucchini flower stuffed
with vegetables, mushroom cream with hints of Touraine truffle,
red pepper and tomato coulis

~ or ~

VEGETARIAN

✓ Macau artichoke, smooth mousseline of sandy carrots,
medley of multicolored vegetables

DESSERT OR CHEESE

Parfait with Touraine flower honey, creamy Valrhona Caribbean chocolate,
honey crisp, minted strawberry soup

~ or ~

✓ Lemon soufflé, cucumber pressé with gin, cucumber sorbet

✓ Vegetarian

MENU AT €120 "MADEMOISELLE DE BLOIS"

COLD APPETIZER

Medallion of Racan poulet, pistachio stuffing and crayfish,
green sauce and poultry jus vinaigrette

~ or ~

Line-caught royal sea bream marinated with garden currants,
wild Voatsiperifery pepper aromas, and crisp vegetables

~ or ~

✓ Summer vegetable farandole with tomato water and
cucumber jelly, Touraine goat cheese crunch with fine herbs

WARM APPETIZER

Loire pike with delicate spiced mousseline,
bisque with rosemary aromas, confit and grilled leek

~ or ~

✓ Sun vegetable tian, green bean flan with a hint of olive,
and two-pepper coulis

SOUP

✓ Parmentier soup, horseradish mousse,
and small croutons sautéed in hazelnut butter

FISH

Line-caught fish, braised fennel with orange, white butter sauce
with lemon balm, ginger and lemon confit tomatoes

~ or ~

Brenne river sturgeon in garden herb crust,
smoked potatoes and crispy shoestring potatoes,
tangy sauce with Baeri caviar from Sologne by Maison Hennequart

MEAT

Veal quasi, basil-infused jus, zucchini flower stuffed
with vegetables, mushroom cream with hints of Touraine truffle,
red pepper and tomato coulis

~ or ~

Smoked Touraine squab with verbena,
green vegetables and chanterelle mushrooms,
roasted peach, confit potatoes and a rich jus

~ or ~

VEGETARIAN

✓ Macau artichoke, smooth mousseline of sandy carrots,
medley of multicolored vegetables

DESSERT OR CHEESE

Parfait with Touraine flower honey, creamy Valrhona
Caribbean chocolate, honey crisp, minted strawberry soup

~ or ~

✓ Lemon soufflé, cucumber pressé with gin, cucumber sorbet

~ or ~

✓ Anna's sweet treats and delights with red berries,
in the style of a Pavlova

✓ Vegetarian

A LA CARTE

| | | | |
|---|------|--|------|
| HORS-D'ŒUVRE FROID | | COLD APPETIZER | |
| Géline de Racan en médaillon, farce pistachée et écrevisses, sauce verte et vinaigrette au jus de volaille | 29 € | Medallion of Racan poulet, pistachio stuffing and crayfish, green sauce and poultry jus vinaigrette | 29 € |
| Dorade royale de ligne en marinade aux groseilles du jardin, arômes du poivre sauvage de Voatsiperifery et légumes croquants | 35 € | Line-caught royal sea bream marinated with garden currants, wild Voatsiperifery pepper aromas, and crisp vegetables | 35 € |
| ✓ Farandole de légumes d'été à la gelée d'eau de tomate et concombre, croquant de chèvre de Touraine aux fines herbes | 26 € | ✓ Summer vegetable farandole with tomato water and cucumber jelly, Touraine goat cheese crunch with fine herbs | 26 € |
| HORS-D'ŒUVRE CHAUD | | WARM APPETIZER | |
| Brochet de Loire et fine mousseline épicée, bisque aux effluves de romarin, poireau confit et grillé | 29 € | Loire pike with delicate spiced mousseline, bisque with rosemary aromas, confit and grilled leek | 29 € |
| ✓ Tian de légumes du soleil, flan aux haricots verts et parfum d'olive, coulis aux deux poivrons | 26 € | ✓ Sun vegetable tian, green bean flan with a hint of olive, and two-pepper coulis | 26 € |
| POTAGE | | SOUP | |
| ✓ Potage parmentier, mousse de raifort et petits croûtons rissolés au beurre noisette | 19 € | ✓ Parmentier soup, horseradish mousse, and small croutons sautéed in hazelnut butter | 19 € |
| POISSON | | FISH | |
| Poisson de ligne de la criée, fenouil braisé à l'orange, sauce beurre blanc à la mélisse, tomates compotées au gingembre et au citron | 55 € | Line-caught fish, braised fennel with orange, white butter sauce with lemon balm, ginger and lemon confit tomatoes | 55 € |
| Esturgeon de La Brenne en croûte d'herbes du jardin, pommes de terre fumées et pommes paille croustillantes, sauce aigrette au caviar Baeri de Sologne de la Maison Hennequart | 53 € | Brenne river sturgeon in garden herb crust, smoked potatoes and crispy shoestring potatoes, tangy sauce with Baeri caviar from Sologne by Maison Hennequart | 53 € |
| VIANDE | | MEAT | |
| Quasi de veau, jus parfumé au basilic, fleur de courgette farcie aux légumes, crème de champignon aux effluves de truffe de Touraine, coulis de poivron rouge et tomate | 48 € | Veal quasi, basil-infused jus, zucchini flower stuffed with vegetables, mushroom cream with hints of Touraine truffle, red pepper and tomato coulis | 48 € |
| Pigeonneau de Touraine fumé à la verveine, légumes verts et girolles, pêche rôtie, pommes de terre confites, son jus court | 52 € | Smoked Touraine squab with verbena, green vegetables and chanterelle mushrooms, roasted peach, confit potatoes and a rich jus | 52 € |
| VEGETARIEN | | VEGETARIAN | |
| ✓ Artichaut de Macau, fine mousseline de carottes des sables, méli-mélo de légumes versicolores | 38 € | ✓ Macau artichoke, smooth mousseline of sandy carrots, medley of multicolored vegetables | 38 € |
| FROMAGE | | CHEESE | |
| ✓ Sélection de fromages affinés | 19 € | ✓ Selection of matured cheeses | 19 € |
| DESSERT | | DESSERT | |
| Parfait au miel de fleurs de Touraine, crémeux chocolat Caraïbes de Valrhona, croustillant de miel, soupe de fraise à la menthe | 20 € | Parfait with Touraine flower honey, creamy Valrhona Caribbean chocolate, honey crisp, minted strawberry soup | 20 € |
| ✓ Soufflé au citron, pressé de concombre au gin, sorbet au concombre | 25 € | ✓ Lemon soufflé, cucumber pressé with gin, cucumber sorbet | 25 € |
| ✓ Douceurs et friandises d'Anna aux fruits rouges à la manière d'une Pavlova | 22 € | ✓ Anna's sweet treats and delights with red berries, in the style of a Pavlova | 22 € |

✓ Végétarien

✓ Vegetarian

*Origine de nos viandes: Union Européenne.
Origine de notre pêche : France pêche durable en chalut*

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

TVA et service inclus

*Origin of our meats: European Union
Origin of our fish: France sustainable travel fishing*

If you suffer from any allergies or intolerances, please inform a member of the restaurant team upon ordering.

VAT and service included

