



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**

✓ Tartelette fondante aux topinambours et noisettes,  
jus corsé aux légumes du potager

~ ou ~

Le mullet mariné au Tout-épice, zéphyr et croquant de haricot  
vert au curry de Touraine

~ ou ~

**HORS-D'ŒUVRE CHAUD**

Ravioles de queues d'écrevisses, oignon doux des Cévennes à la sarriette,  
extraction des têtes dans l'esprit d'une bisque

~ ou ~

✓ Chou-fleur confit, grillé sur la tranche, chlorophylle de cerfeuil,  
ail noir et vinaigre de Gamay

**POTAGE**

✓ Velouté d'automne à l'oseille

**POISSON**

Merlu façon Grenobloise rôti au beurre de persil,  
pomme de terre confite, pâte de citron amer et câpres

~ ou ~

**VIANDE**

Poulette du pays de Racan, sauce de celle-ci au vin jaune,  
le coffre rôti au thym, la cuisse confite au lard gras et laitou braisé

~ ou ~

**VEGETARIEN**

✓ Céleri rave grillé au romarin, coulis de cresson et sarrasin

**DESSERT OU FROMAGE**

✓ Le soufflé à la pêche et verveine du jardin

~ ou ~

✓ Création autour du chocolat, praliné de noix de  
pécans et glace au lait ribot

✓ Végétarien

**MENU A €120 « MADEMOISELLE DE BLOIS »**

**HORS-D'ŒUVRE FROID**

✓ Tartelette fondante aux topinambours et noisettes,  
jus corsé aux légumes du potager

~ ou ~

Le mullet mariné au Tout-épice, zéphyr et croquant de haricot  
vert au curry de Touraine

**HORS-D'ŒUVRE CHAUD**

Ravioles de queues d'écrevisses, oignon doux des Cévennes à la sarriette,  
extraction des têtes dans l'esprit d'une bisque

~ ou ~

✓ Chou-fleur confit, grillé sur la tranche, chlorophylle de cerfeuil,  
ail noir et vinaigre de Gamay

**POTAGE**

✓ Velouté d'automne à l'oseille

**POISSON**

Merlu façon Grenobloise rôti au beurre de persil,  
pomme de terre confite, pâte de citron amer et câpres

~ ou ~

Esturgeon fumé au bouquet de sauge, artichaut façon barigoule,  
réduction d'arrêtes au vin de Savennières

**VIANDE**

Poulette du pays de Racan, sauce de celle-ci au vin jaune, le coffre rôti au thym  
la cuisse confite au lard gras et laitou braisé

~ ou ~

Filet de veau de Touraine et blettes rôties et Paris-brun,  
chanvre soufflé et herbes du potager

~ ou ~

**VEGETARIEN**

✓ Céleri rave grillé au romarin, coulis de cresson et sarrasin,  
truffe d'automne de Bourgogne

**DESSERT OU FROMAGE**

✓ Création autour du chocolat, praliné de noix de  
pécans et glace au lait ribot

~ ou ~

✓ Le soufflé à la pêche et verveine du jardin

✓ Végétarien

## MENU AT €90 "HENRIETTE D'ANGLETERRE"

### COLD APPETIZER

- ✓ Melting tart with Jerusalem artichokes and hazelnuts, rich garden vegetable jus

~ or ~

The mullet marinated with allspice, zephyr, and crunchy green beans with Touraine curry

~ or ~

### WARM APPETIZER

- ✓ Crayfish tail ravioli, sweet Cévennes onion with savory, head extraction in the spirit of a bisque

~ or ~

- ✓ Confit cauliflower, grilled in slices, chervil chlorophyll, black garlic and Gamay vinegar

### SOUP

- ✓ Autumn Sorrel Velouté

### FISH

Hake à la Grenobloise, roasted with parsley butter, confit potato, bitter lemon paste and capers

~ or ~

### MEAT

Racan chicken, sauce made with its own juices and vin jaune, the breast roasted with thyme, the leg confit with fatty bacon with laituu

~ or ~

### VEGETARIAN

- ✓ Grilled celeriac with rosemary, watercress coulis and buckwheat

### DESSERT OR CHEESE

- ✓ Peach soufflé with garden verbena

~ or ~

- ✓ Creation around chocolate, pecan praline and buttermilk ice cream

- ✓ Vegetarian

## MENU AT €120 "MADEMOISELLE DE BLOIS"

### COLD APPETIZER

- ✓ Melting tart with Jerusalem artichokes and hazelnuts, rich garden vegetable jus

~ or ~

The mullet marinated with allspice, zephyr, and crunchy green beans with Touraine curry

### WARM APPETIZER

Crayfish tail ravioli, sweet Cévennes onion with savory, head extraction in the spirit of a bisque

~ or ~

- ✓ Confit cauliflower, grilled in slices, chervil chlorophyll, black garlic and Gamay vinegar

### SOUP

- ✓ Autumn Sorrel Velouté

### FISH

Hake à la Grenobloise, roasted with parsley butter, confit potato, bitter lemon paste and capers

~ or ~

Smoked sturgeon with a bouquet of sage, artichoke in the style of barigoule, fish bone reduction with Savonnières wine

### MEAT

Racan chicken, sauce made with its own juices and vin jaune, the breast roasted with thyme, the leg confit with fatty bacon with laituu

~ or ~

Veal fillet from Touraine with roasted Swiss chard and Paris mushrooms, puffed hemp and garden herbs

~ or ~

### VEGETARIAN

- ✓ Grilled celeriac with rosemary, watercress coulis, and buckwheat, topped with autumn truffle from Burgundy

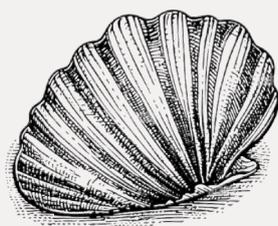
### DESSERT OR CHEESE

- ✓ Creation around chocolate, pecan praline and buttermilk ice cream

~ or ~

- ✓ Peach soufflé with garden verbena

- ✓ Vegetarian

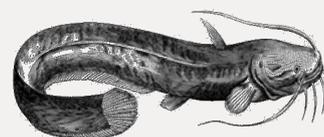


*Saint-Jacques / Scallops*

À l'époque de Louis XIV, les coquilles Saint-Jacques étaient peu appréciées à la Cour, considérées comme une nourriture rustique des régions côtières. Cependant, un jour, un conseiller breton, désireux de mettre en valeur les trésors de sa province, osa présenter des coquilles Saint-Jacques lors d'un grand banquet à Versailles, dissimulées dans une sauce raffinée au vin blanc, à la crème et aux herbes aromatiques.

*In the time of Louis XIV, scallops were scarcely appreciated at court, considered a rustic fare of coastal regions. However, one day, a Breton advisor, eager to showcase his province's treasures, dared to present scallops at a grand banquet in Versailles, concealed in a refined sauce of white wine, cream, and aromatic herbs.*

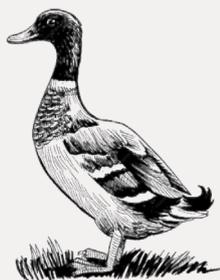
À la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, une rumeur près des rives de la Loire fit frémir la cour de Louis XIV : un poisson géant, surnommé « le monstre de la Loire », terrorisait les pêcheurs. Louis XIV, refusant qu'un simple poisson défie son autorité, organisa une expédition avec les meilleurs pêcheurs et un ingénieur de l'Académie des sciences pour capturer le fameux silure et en faire un mets digne de Versailles.



*Silure / Catfish*

*In the late 17th century, a rumor near the banks of the Loire startled the court of Louis XIV: a giant fish, nicknamed "the monster of the Loire," was terrorizing fishermen. Louis XIV, unwilling to let a mere fish challenge his authority, launched an expedition with the best fishermen and an engineer from the Academy of Sciences to capture the famed catfish and turn it into a dish worthy of Versailles.*

Au début de son règne, Louis XIV cherchait à affirmer son prestige à travers les mets servis à la Cour, chaque région rivalisant pour attirer l'attention royale. C'est dans cet esprit que le Seigneur de Racan, poète et noble originaire de Vendôme, décida d'offrir au roi une spécialité de son terroir : le « canard de Racan », une race de canard réputée pour sa chair tendre et sa saveur délicate. Le Roi, à la fois amusé et impressionné, décréta que le canard de Racan serait désormais un plat d'honneur à Versailles, vantant les qualités de cette volaille auprès de la noblesse. La recette fut perfectionnée par les chefs royaux, avec l'ajout de truffes et d'épices rares, créant ainsi un mets exclusif. Le roi aimait proclamer que le canard de Racan représentait l'équilibre parfait entre la richesse du terroir français et l'art de la cuisine royale.



*Canette / Duck*

At the start of his reign, Louis XIV sought to assert his prestige through the dishes served at Court, with each region competing to capture royal attention. It was in this spirit that the lord of Racan, a poet and noble from Vendôme, decided to present the king with a specialty from his land: the "Racan duck," a breed of duck renowned for its tender flesh and delicate flavor. The king, both amused and impressed, decreed that the Racan duck would henceforth be an honorary dish at Versailles, extolling the virtues of this poultry to the nobility. The recipe was refined by royal chefs, with the addition of truffles and rare spices, thus creating an exclusive dish. The king enjoyed proclaiming that the Racan duck represented the perfect balance between the richness of French terroir and the art of royal cuisine.

## A LA CARTE

### HORS-D'ŒUVRE FROID

✓ Tartellette fondante aux topinambours et noisettes, jus corsé aux légumes du potager 26 €

✓ Panais rôti, mousseline à l'ail doux, crémeux de celui-ci fumé au foin 29 €

### HORS-D'ŒUVRE CHAUD

Crevette du pays de Loire, lait de fenouil, salicorne, extraction des têtes 35 €

Crémeux de champignons sauvages, Nuage de noix, jus corsé aux escargots de Touraine 32 €

### POTAGE

✓ Velouté d'automne à l'oseille 19 €

### POISSON

Silure de Loire confit à l'huile de cameline, brocolis brûlés, moutarde d'Orléans, sauce à manger 49 €

Saint-Jacques de nos côtes, pochées au café, salsifis glacés au corail, jus de barbes 55 €

### VIANDE

Canette au sang du Pays de Racan, endive et jus aux épices douces, fumés à l'écorce de châtaignes 56 €

Filet de cerf grillé, betterave au naturel, sauce au poivre vert fermenté 64 €

### VEGETARIEN

✓ Pressé de céleri rave à la truffe, coulis de cresson au sarrasin 48 €

### FROMAGE

✓ Sélection de fromages affinés 19 €

### DESSERT

✓ Création autour du chocolat, praliné de noix de pécan et glace au lait ribot 22 €

✓ Soufflé à la mandarine, crème glacée à la pistache 27 €

✓ L'omelette norvégienne façon Louise de la Vallière, à partager 40 €

### COLD APPETIZER

✓ Melting tart with Jerusalem artichokes and hazelnuts, rich garden vegetable jus. 26 €

✓ Roasted parsnip with mild garlic mousseline, creamy smoked garlic infused with hay 29 €

### WARM APPETIZER

Loire Valley shrimp with fennel milk, samphire, and head extract in the spirit of a bisque 35 €

Walnut cloud, creamy wild mushrooms, rich escargot jus from Touraine 32 €

### SOUP

✓ Autumn Sorrel Velouté 19 €

### FISH

Loire catfish confit in camelina oil, burnt broccoli, Orleans mustard, sauce to savor 49 €

Scallops from our coasts, poached in coffee, glazed salsify with coral, beard jus 55 €

### MEAT

Racan duck in its jus, endive, and sweet spice jus, smoked with chestnut bark 56 €

Grilled venison fillet with natural beetroot and fermented green pepper sauce 64 €

### VEGETARIAN

✓ Pressed celery root with truffle, watercress coulis with buckwheat 48 €

### CHEESE

✓ Selection of matured cheeses 19 €

### DESSERT

✓ Creation around chocolate, pecan praline, and buttermilk ice cream 22 €

✓ Mandarin soufflé with pistachio ice cream 27 €

✓ Omelette Norvégienne in the style of Louise de La Vallière, to share 40 €

✓ 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*

