

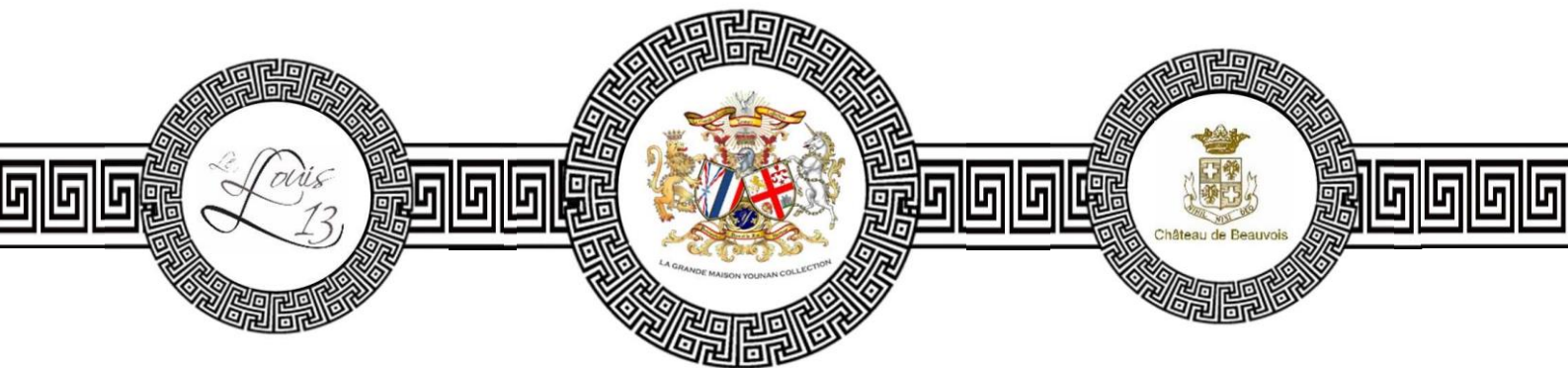
Régis Guilpain,

MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

Vous propose de découvrir une cuisine à son image,
Généreuse et respectueuse des produits.

Ses maîtres mots: qualité, simplicité, saveurs.

*Le Louis
13*



Entrée



Pressé de légumes de saison, sorbet poivron, coulis de petits pois	20.00 €
L'asperge blanche de région « Ets Mechin à Hommes 37 », Œufs cuits à 64°C	21.00 €
Huître n°3 fine de claire « Marenne Oléron »	20.00€
Saumon fume au Domaine, Crème acidulée et toasts	23.00 €
Marbré de lapin et foie gras aux asperges vertes	24.00€
Foie gras de canard aux poires tapées, pain aux céréales grillé	26.00 €

Poissons



Filet de bar, risotto à l'encre de seiche et asperges vertes, Bisque de crustacés	31.00 €
Nage de langoustines et Saint Pierre à la citronnelle, Lentilles vertes du Berry	32.00 €
Dos de sandre aux morilles, légumes primeurs sautés au wok Et mousseline de carotte cumin	33.00 €



Viandes



Poitrine de volaille de "Challans" flanquée aux herbes et piquillos, Ecrasé de pommes de terre, jus infusé au gingembre	30.00 €
Demi pigeonneau rôti, foie gras poêlé et cuisse confite Crémieux de patate douce	32.00 €
L'agneau (origine France) cuisiné au romarin, Coulis de petit pois et légumes printaniers	34.00€
Ris et rognons de veau cuisiné façon « Beuchelle à la Tourangelle », Tagliatelles	35.00 €
Filet de bœuf (Origine France) poêlé, artichauts poivrade Et pommes de terre grenailles, lie de vin de Chinon	36.00 €

Fromage



Pastilla de Sainte Maure de Touraine aux figues, noix et miel	9.00 €
Assiette de fromages de nos provinces	15.00 €

Desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas



Barre moelleuse framboise pistache, Sorbet à la rose	16.00€
Pavlova aux fruits exotiques et son sorbet	16.00 €
Sphère chocolat blanc yuzu, gelée d'orange sanguine et son sorbet	16.00 €
Fraise « gariguetta » et sorbet fraise balsamique, Emulsion menthe fraîche	15.00 €
Sablé Crunch et crémeux chocolat caramel, panna cotta Celaya, Glace Jivara	16.00 €



Menu Louis XIII

49,00 € sans fromage
56,00 € avec fromage

L'asperge blanche de région « Ets Mechin à
Hommes 37 », Œufs cuits à 64°C

ou

Marbré de lapin et foie gras aux asperges vertes



Maigre, boulgour aux tomates confites,
mousseline de carotte cumin,
Crème de persil

ou

Filet de canette au miel et fines épices,
Crèmeux de brocolis et légumes printaniers



Assortiment de trois fromages affinés



Sphère chocolat blanc yuzu, gelée d'orange
sanguine,
et son sorbet

ou

Fraise « gariguette » et sorbet fraise balsamique,
Emulsion menthe fraîche

Menu Louis

XIV

Choix unique pour l'ensemble de la table
82,00 €

Amuse-bouche



Foie gras de canard aux poires tapées,
Pain aux céréales grillé



Nage de langoustines et Saint Pierre à la
citronnelle, lentilles vertes du Berry



L 'instant fraîcheur du moment



Demi pigeonneau rôti, foie gras poêlé et cuisse
confite, crèmeux de patate douce



Pastilla de Sainte Maure de Touraine
Aux figes, noix et miel



Pavlova aux fruits exotiques et son sorbet



Mignardises



En toute simplicité



Salade de saison et son huile de noix, noisettes ou olives	6.00 €
Salade mixte (tomates, concombre et salade)	10.00 €
Potage de légumes	11.00 €
Omelette à votre convenance, accompagnée de mesclun (jambon, fines herbes, champignons, fromage)	12.00 €
Club sandwich	14.00 €
Spaghetti Bolognaise	20.00 €
Pâtes fraîches au saumon fumé ou à la tomate	16.00 €
The Daniel's (pain burger, 150g boeuf VBF haché aux herbes, sauce câpre, estragon, mayonnaise et ketchup, bacon, oignons rouges crus, cornichons et concombre)	27.00 €

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.
La liste des allergènes est consultable à la Réception



Le Château de Beauvois à travers les Siècles

Louis XIII, dit le Juste, est le fils d'Henry IV et de Marie de Medicis.

Il devient roi de France en 1610 à l'âge de 9 ans.

Il apprécie la musique et la chasse qu'il pratique dans la forêt du Château de Beauvois , en compagnie de son maître fauconnier et favori, Charles d'Albert Duc de Luynes.

Une chambre située dans la tour du Château lui était d'ailleurs réservée .

C'est en 1622, à l'apogée de son pouvoir, que Louis XIII crée le corps des Mousquetaires ; corps tout d'abord nommé Compagnie de Mousquetons du Roi ; qu'il dote de mousquets, arme plus puissante que l'arquebuse. Les Mousquetaires sont le corps d'élite et de parade du Roi, ils avaient pour devise « Un pour tous, tous pour un ».

N'hésitez pas à demander pour visiter notre cave !





Découvrez les vins de notre Propriété

SAINT EMILION Grand Cru La Croix Fourney (75cl) 2014	59,00 €
SAINT EMILION Grand Cru La Croix Fourney (75 cl) 2015	69,00 €



*En vente également dans nos vitrines
pour un souvenir , un cadeau ...*

Les Champagnes

<i>Bruts</i>		75 CL	37,5 CL	12CL
JACQUES CHAPUT	SA	70,00		
NAPOLEON Blanc de Blanc Brut	SA	75,00		19,00
DEVAUX Grande Réserve	SA	80,00		
MUMM Cordon rouge	SA	90,00		
NAPOLEON Brut Millesimé 2004		120,00		
DEVAUX Cuvée D	SA	120,00		
LAURENT PERRIER BRUT	SA	120,00		
CHAMPAGNE BOUZY LAURENT PERRIER	SA	120,00		
CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT Reserve	SA	130,00		
RUINART BRUT	SA	140,00		24,00
LOUIS ROEDERER Brut Premier	SA	160,00	85,00	
DOM RUINART	SA	360,00		
LAURENT PERRIER GRAND SIECLE	SA	550,00		
KRUG BRUT VINTAGE 1988		600,00		

<i>Bruts rosés</i>		75 CL	37,5 CL	12CL
NAPOLEON Rosé	SA	80,00	20,00	
MUMM Le Rosé	SA	105,00		
DEVAUX « Cuvée D Rosé »	SA	150,00		
RUINART BRUT Rosé	SA	180,00	26,00	
DOM RUINART	SA	460,00		

Effervescents De Loire

		75 CL	37,5 CL	12CL
VOUVRAY BRUT A. Monmousseau	2016	40,00		12,00
VOUVRAY BRUT Domaine Marc Brédif	SA	39,00		
VOUVRAY DEMI-SEC A. Monmousseau	SA	45,00		
VOUVRAY BRUT Domaine J-Marc.Gilet	SA	40,00		
TOURAINE FINES BULLES ROSE A. Robert	SA	32,00		
SAUMUR BRUT Rosé de Targé	SA	60,00		

Prix TTC / Service
Compris

La Vallée de la Loire

Blancs

75 CL

37,5 CL

CHEVERNY Benoit Daridan	2016	30,00	
CHEVERNY La Plante d'or P. Loquineau	2015	34,00	
COUR CHEVERNY B. Daridan Vieilles Vignes	2014	45,00	
TOURAIN SAUVIGNON Domaine Octavie	2016	29,00	
TOURAIN SAUVIGNON Domaine Bellevue	2016	30,00	
VOUVRAY Turonien A. Monmousseau	2017	35,00	
VOUVRAY clos le Vigneau A. Monmousseau	2015	40,00	
VOUVRAY Vignes Blanches M. Brédif	2016	42,00	
VOUVRAY Empreinte A. Robert	2015	42,00	
VOUVRAY Moelleux Les Larmes A. Robert	2014	50,00	
VOUVRAY Ammonite A. Robert	2014	55,00	
MONTLOUIS/LOIRE Epikuria R. Dansault	2015	48,00	
MONTLOUIS/LOIRE Rémus Taille aux Loups	2016	65,00	
MONTLOUIS/LOIRE Clos de Mosny	2015	90,00	
✓ Taille aux Loups			
MONTLOUIS/LOIRE Moelleux Saphir Dansault	2003	62,00	
CHINON Cuvée Blanche Charles Pain	2017	35,00	18,00
CHINON Blancs Closeaux P. et B. Couly	2016	62,00	
COTEAUX DU LAYON Petit Val Boizic	2015	36,00	
ANJOU Les Ardoisières Château Princé	2014	48,00	
SAUMUR Clos du Midi Domaine Saint Just	2016	36,00	
SAUMUR Chemin des Murs Ch. de Parnay	2014	45,00	
SAUMUR Coulée de Saint Cyr Dom. Saint Just	2011	58,00	
SAUMUR Les Cormiers Ch. de Villeneuve	2016	85,00	
BONNEZEAUX La Montagne	2009	66,00	
MENETOU SALON Clos de la Cure R. Champault	2015	40,00	
MENETOU SALON Fr. & J-M Cherrier	2014	45,00	
SANCERRE Les Caillottes Pascal Jolivet	2015	55,00	29,00
SANCERRE Comte Lafond Dom. de Ladoucette	2015	65,00	
MUSCADET Pont Caffino Pierre Luc Bouchaud	2015	26,00	
MUSCADET Château Thébaud	2012	28,00	
SAVENIERES Clos Le Beaupréau	2014	85,00	
REUILLY Topaze Claude Lafond	2014	39,00	
REUILLY Les Lignis Domaine Valéry Renaudat	2015	42,00	
MONTLOUIS Les Lys François Chidaine	1989	170,00	

Prix TTC / Service
Compris

La Vallée de la Loire

Rouge

		75 CL	37,5 CL
ST NICOLAS DE BOURGUEIL Les graviers	2018	35,00	
BOURGUEIL Dom. Olivier Vieilles Vignes	2015	45,00	
BOURGUEIL Les Graviers Dom. de la Lande	2017	39,00	
BOURGUEIL Les Marquises Audebert & Fils	2009	43,00	18,00 (2014)
BOURGUEIL Tenue de Soirée X. Courant	2014	80,00	
CHEVERNY Benoit Daridan	2018	30,00	
CHINON Cuvée du Domaine Charles Pain	2017	36,00	19,00
CHINON Les Picasses Dom. Olga Raffault	2014	60,00	
CHINON Arcestral Jourdan & Pichard	2014	70,00	
ANJOU Village Brissac Château Princé	2011	49,00	
SAUMUR CH. La Croix de Chaintre	2014	39,00	
SAUMUR CH. vieilles vignes Ch. de Villeneuve	2015	65,00	
SAUMUR CH. 1 ^{er} Vin Château de Parnay	2014	65,00	
SAUMUR CH. Terres Rouges Dom. St Just	2015	37,00	
SAUMUR CH. Cuvee Ferry de Targé	2014	35,00	
SAUMUR CH. Quintessence de Targé	2014	67,00	
SAUMUR Clos Mazurique Dom St Just	2015	30,00	
SAUMUR Clos de l'étoile Dom. StJust	2011	69,00	
MENETOU SALON Parassy R. Champault	2015	39,00	
SANCERRE Pascal Jolivet	2014	49,00	
VIN DE BENAY Clos Sénéchal	1900	1850,00	
VIN DE BENAY Clos Sénéchal	1911	1500,00	
VIN DE BENAY	1895	2000,00	

Rosé

		75 CL	37,5 CL
CHINON Charles Pain	2016	39,00	
CHEVERNY Benoit Daridan	2014	42,00	
SANCERRE Pascal Jolivet	2015	45,00	

Prix TTC / Service
Compris

Bourgognes

Blancs

75 CL

37,5 CL

ARBOIS Tassenières	2014	100,00
SAINT VERAN Clos la Boisserolle	2012	70,00
SAINT VERAN Les Petites Chailles	2015	95,00
CHABLIS Tête d'Or Dom. Billaud Simon	2015	65,00
MACON Grand Va Collovray – Terrier	2011	66,00
RULLY La Pucelle Jacqueson	2015	95,00
SAINT ROMAIN Alain Gras	2015	86,00
AUXEY DURESSES Les Deux Vignes Régnard	2013	90,00
LADOIX Propriétaire Faiveley	2013	95,00
SAINT AUBIN 1 ^{er} Cru Sur Gamay D. Villa	2012	165,00
MARSANNAY Domaine Huguenot	2014	230,00
CHASSAGNE MONTRACHET	2014	260,00
✓ Abbaye de Morgeot 1er cru Marchand		
MONTRACHET MARQUIS DE LAGUICHE	1994	600,00
CORTON RENARDES Domaine Maillard	1988	600,00

Rouge

75 CL

37,5 CL

GIVRY Champ Lalot Dom. La Framboisière	2015	60,00
AUXEY DURESSES Les Deux Vignes Régnard	2015	72,00
MACON Les Gentilhommes	2015	90,00
AUXEY DURESSES Alain Gras	2015	115,00
MARSANNAY Champs Perdrix Huguenot	2012	150,00
HAUTES-CÔTES-DE-NUIT Dom. Bertagna	2015	150,00
✓ Les Dames Huguettes		
MOULIN A VENT Château Moulin à Vent	2009	150,00
GEVREY CHAMBERTIN Domaine Faiveley	2013	220,00
✓ 1er Cru Lavaux Saint Jacques		
BEAUNES 1 ^{er} Cru Les Blanches Fleurs	2013	260,00
MOREY SAINT DENIS Marchand & Tawse	2012	250,00
✓ 1er cru Charmes		
VOLNAY 1 ^{er} Cru Les Pitures	2011	305,00

Prix TTC / Service
Compris

Bordeaux

Blanc

75 CL

37,5 CL

COTES DE BOURG Ch. Haut Launay	2015	30,00
BORDEAUX Mascaron Ginestet	2013	48,00
SAUTERNES Ch. d'Yquem, 1er Cru Sup.	1987	559,00
SAUTERNES Ch. Filhot 2ème Cru	1953	900,00

Rouge

75 CL

37,5 CL



SAINT EMILION Fleur de Nardon	2011	65,00
SAINT EMILION Grand Cru La Croix Fourney	2014	59,00
SAINT EMILION Grand Cru La Croix Fourney	2015	69,00
BLAYE Château Haut-Vigneau	2014	45,00
BORDEAUX Château Joinin	2015	42,00
BORDEAUX de Citran	2010	60,00
MAGNUM DE BORDEAUX Citran 150 cl	2009	130,00
COTES DE BOURG Ch. Rousselle	2014	45,00
COTES DE BOURG Ch. Rousselle Prestige	2012	65,00
LUSSAC SAINT EMILION Malydure	2015	60,00
Lalande de Pomerol Château Haut Caillou	2016	75,00
MEDOC Chasse Spleen Moulis en Médoc	2012	95,00
HAUT MEDOC Château de Lamarque	2010	100,00
PAUILLAC Grand Puy Ducasse	2012	100,00
PESSAC LEOGNAN Petit Haut Laffite	2012	120,00
SAINT ESTEPHE Franck Phélan	2011	95,00
SAINT ESTEPHE Ch. Cos d'Estournel	1995	400,00
✓ 2ème Cru Classé		
SAINT JULIEN Larose de Gruaud	2010	130,00
MARGAUX Le Baron de Brane	2011	105,00
MARGAUX « Château Palmer »	2000	1350,00
PAUILLAC Petit Mouton	2004	330,00
✓ 2ème Vin Mouton Rothschild		
LISTRAC MEDOC Ch. Cap Léon Veyrin	1934	485,00
LISTRAC MEDOC Ch. Cap Léon Veyrin	1949	450,00
LISTRAC MEDOC Ch. Cap Léon Veyrin	1970	385,00
SAINT JULIEN Ch. Gruaud Larose	1950	1600,00
✓ 2ème Cru Classé Magnum		

Prix TTC / Service
Compris

Sud Est

Rouge

75 CL

37,5 CL

BANUYL'S Domaine Pietri Géraud	2000	95,00
✓ Cuvée Méditerranée		

Côtes du Rhône

Blanc

75 CL

37,5 CL

CHARDONNAY Château Pesquié	2015	32,00
CHATEAUNEUF DU PAPE Perrin Sinard	2014	95,00

Rouge

75 CL

37,5 CL

AOC VENTOUX Quintessence de Pesquié	2014	45,00
CROZES HERMITAGE Les Pichères Ferraton	2013	72,00
SAINT JOSEPH La Source Ferraton	2014	75,00
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES	2015	85,00
✓ Château du Bois de la Garde		
CHATEAUNEUF DU PAPE Perrin Sinard	2012	98,00

Côtes de Provence

Rosé

75 CL

37,5 CL

COTES-DE-PROVENCE « Whispering Angel »	2016	60,00
MAGNUM DE COTES-DE-PROVENCE	2016	115,00
COTES-DE-PROVENCE Dom La Mascaronne	2015	85,00
✓ Guy-Da-Nine		

Prix TTC / Service
Compris

Vins de Prestige

<i>Champagne</i>		75 CL	37,5 CL
DOM RUINART	SA	360,00	
LAURENT PERRIER GRAND SIECLE	SA	550,00	
KRUG BRUT VINTAGE	1988	600,00	
DOM RUINART Rosé	SA	460,00	

Vallée de la Loire

MONTLOUIS Les Lys François Chidaine	1989	170,00
VIN DE BENAY Clos Sénéchal	1900	1850,00
VIN DE BENAY Clos Sénéchal	1911	1500,00
VIN DE BENAY	1895	2000,00

Bourgognes

MONTRACHET MARQUIS DE LAGUICHE	1994	600,00
CORTON RENARDES Domaine Maillard	1988	600,00
VOLNAY 1 ^{er} Cru Les Pitures	2011	305,00

Bordeaux

SAUTERNES Ch. d'Yquem, 1er Cru Sup.	1987	559,00
SAUTERNES Ch. Filhot 2ème Cru	1953	900,00
SAUTERNES Ch. Lafaurie-Peyraguey 1er Cru	1944	1000,00
SAUTERNES Ch. d'Arche 2ème Cru	1893	1200,00
PAUILLAC Petit Mouton	2004	330,00
SAINT ESTEPHE Ch. Cos d'Estournel	1995	400,00
LISTRAC MEDOC Ch. Cap Léon Veyrin	1934	485,00
LISTRAC MEDOC Ch. Cap Léon Veyrin	1949	450,00
LISTRAC MEDOC Ch. Cap Léon Veyrin	1970	385,00
MARGAUX « Château Palmer »	2000	1350,00
SAINT JULIEN Ch. Gruaud Larose	1950	1600,00

✓ 2ème Cru Classé Magnum

Prix TTC / Service
Compris

Vins au verre

Blanc

12,5 CL

BORDEAUX SAUVIGNON CH. Haut Launay	2015	9,00 €
CHARDONNAY Château Pesquié	2015	9,00 €
SANCERRE Les Caillottes Pascal Jolivet	2016	9,00 €
CHINON Cuvée Blanche Charles Pain	2017	9,00 €
COTEAUX DU LAYON Moëlleux Domaine du Petit Val	2015	10,00 €

Rosé

12,5 CL

CHINON Charles Pain	2016	9,00 €
---------------------	------	--------

Rouge

12,5 CL

SAUMUR CHAMPIGNY cuvée Ferry ch. de Targé	2014	9,00 €
CHINON « Cuvée du Domaine » Charles Pain	2018	9,00 €
SANCERRE Pascal Jolivet	2014	10,00 €
SAINT EMILION La Croix Fourney	2014	8,00 €

Les eaux minérales

Plate

75 CL

EVIAN Eau minérale naturelle	8,00 €
AQUA CHIARA Eau de qualité « micro-filtrée » assainie sur place	4,50 €

Gazeuse

75 CL

BADOIT VERTE Naturellement gazeuse, Une des eaux minérales françaises les plus riches en magnésium	8,00 €
CHATELDON Naturellement gazéifiée Cette eau est renommée pour ses propriétés Diurétiques et digestives	8,00 €
AQUA CHIARA Eau de qualité « micro-filtrée » gazeuse par adjonction de gaz assainie sur place	4,50 €

Prix TTC / Service
Compris

Digestifs

Whisky

Four Roses	5 cl	9,00
Jack Daniels	5 cl	12,00
Ballantine's Finest	5 cl	9,00
Cragganmore 12 ans	5 cl	12,00
Glenkinchie 12 ans	5 cl	12,00
Dalwhinnie 15 ans	5 cl	14,00
Talisker 10 ans	5 cl	12,00
Lagavulin 16 ans	5 cl	14,00
Macallan Amber	5 cl	18,00
Macallan Maker's Edition	5 cl	25,00
Johnnie Walker Blue Label	5 cl	25,00
Macallan Rare Cask	5 cl	60,00
Chivas Regal 25 ans	5 cl	65,00
Chivas Royal Salute 38 ans	5 cl	95,00
Stone of Destiny		

Rhum

Havana Club 3 ans	5 cl	8,00
Havana Club Añejo especial	5 cl	9,00
Saint James Blanc	5 cl	8,00
Saint James Ambré	5 cl	9,00
Botran 15 ans	5 cl	10,00
Don Papa 12 ans	5 cl	12,00
Diplomatico vert	5 cl	14,00

Gin et Tequila

Beefeater Gin	5 cl	10,00
Bombay Sapphire Gin	5 cl	10,00
Ferdinand Gin	5cl	10,00
Silver Patron	5 cl	16,00

Liqueur

Ricard	2 cl	9,00
Suze	5 cl	9,00
Amaretto	5 cl	9,00
Campari et Martini rouge ou blanc	5 cl	9,00
Cointreau	5 cl	9,00
Bailey's	5 cl	9,00
Grand Marnier	5 cl	9,00
Porto rouge ou blanc	8 cl	9,00

Prix TTC / Service
Compris

Cognac

Baron Otard VSOP	5 cl	13,00
Rémy Martin VSOP	5 cl	14,00
Raymond Ragnaud Vieille Réserve	5 cl	14,00
Raymond Ragnaud XO	5 cl	20,00
Hennessy XO	5 cl	25,00
Delamain XO	5 cl	25,00
Delamain Extra Grande Champagne	5 cl	35,00

Armagnac

Samalens	5 cl	10,00
Darroze 1966	5 cl	25,00
Darroze 1970	5 cl	25,00
Darroze 1972	5 cl	25,00
Darroze 1977	5 cl	25,00
Darroze 1985	5 cl	25,00
Darroze 1987	5 cl	25,00
Darroze 1998	5 cl	25,00
Darroze 1999	5 cl	25,00
Darroze 2001	5 cl	25,00

Vodka

Sobieski	5 cl	8,00
Zubrowka Bison	5 cl	10,00
Grey Goose	5 cl	14,00
Stolichnaya Elit	5 cl	14,00
Vodka de Vigne	5 cl	17,00

Calvados

Calvados Beaujour	5 cl	10,00
-------------------	------	-------

Prix TTC / Service
Compris