



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

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

~ ou ~

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

✓ 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 aigrette 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 girolles, 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

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

~ ou ~

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

~ ou ~

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

✓ 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

✓ Végétarian

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

✓ Végétarian

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 aigrelette 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

