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 €80 « HENRIETTE D'ANGLETERRE »

HORS D'ŒUVRE FROIDS

Huitres de Gillardeau n°2 en deux façons
vinaigre d'échalotte au parfum d'hibiscus
et en beignet sauce végétal aux capres
~ ou ~
Magret de canard fumé et séché, mariné au
doux mélange de poivres accompagné de
salade de chicorée, vinaigrette
à la moutarde
~ ou ~
Flan de citrouille, crème de chèvre
frais aux fines herbes
accompagnés de légumes

COLD STARTERS

Gillardeau n°2 oysters in two ways,
shallot vinegar with hibiscus perfume
and fritters with caper vegetable sauce
~ or~
Dried duch breast smocked with beechwood,
marinated in a mild blend of peppers,
served with chicory salad
and fine mustard dressing
~ or ~
Pumpkin flan, cream of fresh
goat's cheese with fine herbs,
served with crisp vegetables

POTAGE

Crème de Doubeurre et mousse de châtaigne

SOUP

Doubeurre cream with chestnut mousse

POISSON

Sandre de Loire à la Chambord,
mousseline de potimarron et scorsonères

~ ou ~

FISH

Loire pike-perch Chambord style,
pumpkin mousseline and salsify

~ or ~

VIANDE ROTIE ET GIBIER

Poulet de Racan farci de champignon sauce
suprême à la truffe noire, embeurrée de choux
frisés et pomme de terre vitelotte
~ ou ~
Lièvre à la royale accompagné de choux
rouge et carotte en couleur
~ ou ~
Dos de biche poêlé sauce grand veneur,
purée cardinal, choux de Bruxelles

ROASTED MEAT

Racan chicken stuffed with wild mushrooms
in a black truffle supreme sauce,
kale and blue potatoes
~ or ~
Hare à la royale with red cabbage
and colored carrots
~ or ~
Pan-fried hind back with grand veneur sauce,
cardinal purée, Brussels sprouts

DESSERTS OU FROMAGES

Soufflé framboise à la liqueur de Chambord
~ ou ~
Déclinaison de chocolat grand cru,
crémeux Dulcey, ganache chocolat
ananas à la coriandre flambé
au rhum ambré
~ ou ~
Poire pochée au vin rouge, aux épices sur
une tartelette de ganache montée aux noix

DESSERTS OR CHEESES

Raspberry soufflé with Chambord liqueur
~ or ~
Déclinaison of grand cru chocolate,
cream, Manjari pineapple
and coriander chocolate ganache
flambéed with amber rum
~ or ~
Pear poached in Touraine red wine with
spices on a walnut ganache tartlet

MENU A €110 « MADEMOISELLE DE BLOIS »

HORS D'ŒUVRE FROIDS
Huitres de Gillardeau n°2 en deux façons
vinaigre d'échalotte au parfum d'hibiscus
et en beignet sauce végétal aux capres
~ ou ~
Magret de canard fumé et séché, mariné au
mélange de poivres, salade de chicorée et
vinaigrette à la moutarde
~ ou ~
Flan de citrouille, crème de chèvre
frais aux herbes accompagnés de légumes

HORS D'ŒUVRE CHAUD
Œuf bio, déclinaison d'artichaut,
noisettes grillées et huile.
~ ou ~
Raviole de langoustine de
nos côtes citroné et bisque

POTAGE
Crème de Doubeurre et mousse de châtaigne

POISSON
Sandre de Loire à la Chambord,
mousseline de potimarron et scorsonères

VIANDE ROTIE ET GIBIER
Poulet de Racan farci de champignon des bois,
sauce suprême à la truffe noire, choux frisés et
pomme de terre vitelotte
~ ou ~
Lièvre à la royale, choux rouge
et carotte en couleur
~ ou ~
Dos de biche poêlé sauce grand veneur,
purée cardinal, choux de Bruxelles

DESSERTS OU FROMAGES
Soufflé framboise à la liqueur de Chambord
~ ou ~
Déclinaison de chocolat grand cru, crémeux
Dulcey, ganache chocolat Manjari ananas à la
coriandre flambé au rhum ambré
~ ou ~
Poire pochée au vin rouge aux épices sur une
tartelette de ganache montée aux noix

COLD STARTERS
Gillardeau n°2 oysters in two ways,
shallot vinegar with hibiscus perfume
and fritters with caper vegetable sauce
~ or~
Dried duch breast smocked,
marinated in a mild blend of peppers,
with chicory salad and mustard dressing
~ or ~
Pumpkin flan, cream of fresh goat's cheese
with herbs and with crisp vegetables

WARM STARTERS
Organic egg, artichoke,
roasted hazelnuts and oil.
~ or~
Langoustine ravioli with
lemongrass served with bisque

SOUP
Doubeurre cream with chestnut mousse

FISH
Loire pike-perch Chambord style,
pumpkin mousseline and salsify

ROASTED MEAT
Racan chicken stuffed with wild mushrooms
in a black truffle supreme sauce,
kal and blue potatoes
~ or ~
Hare à la royale with red cabbage
and colored carrots
~ or ~
Pan-fried hind b with grand veneur sauce,
cardinal purée, Brussels sprouts

DESSERTS OR CHEESES
Raspberry soufflé with Chambord liqueur
~ or ~
Déclinaison of grand cru chocolate, cream,
Manjari pineapple and coriander chocolate
ganache flambéed with amber rum
~ or ~
Pear poached red wine with spices
on a walnut ganache tartlet

A LA CARTE

HORS D'ŒUVRE FROIDS	
Huitres de Gillardeau n°2 en trois façons vinaigre d'échalotte au parfum d'hibiscus, salade iodée et en beignet sauce végétal aux capres	28 €
Magret de canard fumé au bois de hêtre et séché par nos soins, mariné au doux mélange de poivres accompagné de sa salade de chicorée, vinaigrette à la moutarde fine	24 €
Flan de citrouille, crème de chèvre frais aux fines herbes accompagnés de légumes croquant	22 €
HORS D'ŒUVRE CHAUDS	
Œuf bio cuisson à 64°C, artichaut Jérusalem tout en déclinaison, noisettes grillées et son huile	23 €
Raviole de langoustine de nos côtes au parfum de citronnelle de notre potager accompagnée de sa bisque	25 €
POTAGE	
Crème de Doubeurre et sa mousse de châtaigne	18 €
POISSON	
Sandre de Loire à la Chambord, mousseline de potimarron et scorsonères	40 €
VIANDE ROTIE	
Poulet de Racan farci de champignon des bois sauce suprême à la truffe noire, embeurrée de choux frisés et pomme de terre vitelotte	38 €
Lièvre à la royale accompagné de choux rouge et carotte en couleur	44 €
Dos de biche poêlé sauce grand veneur, purée cardinal, choux de Bruxelles	42 €
FROMAGE	
Assiette de fromages affinés	19 €
DESSERTS	
Soufflé framboise à la liqueur de Chambord	21 €
Déclinaison de chocolat grand cru de la maison Valhrona, crémeux Dulcey, ganache chocolat Manjari ananas à la coriandre flambé au rhum ambré	20 €
Poire pochée au vin rouge de Touraine aux épices sur une tartelette de ganache montée aux noix	19 €

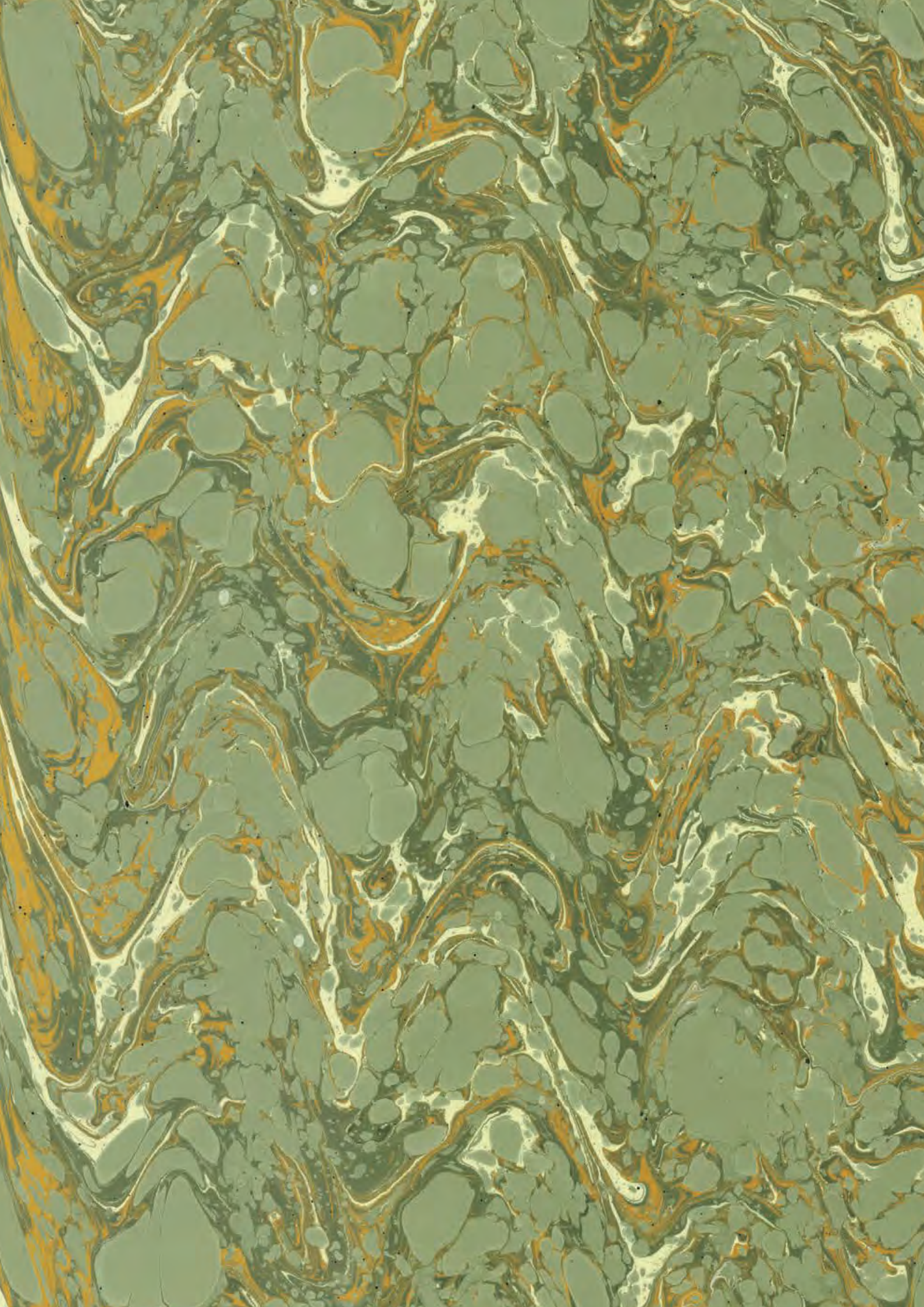
COLD STARTERS	
Gillardeau n°2 oysters in three ways, shallot vinegar with hibiscus perfume, iodized salad and fritters with caper vegetable sauce	28 €
Dried duch breast smocked with beechwood, marinated in a mild blend of peppers, served with chicory salad and fine mustard dressing	24 €
Pumpkin flan, cream of fresh goat's cheese with fine herbs, served with crisp vegetables	22 €
WARM STARTERS	
Organic egg cooked at 64°C, Jerusalem artichoke, roasted hazelnuts and oil	23 €
Langoustine ravioli with lemongrass from our own garden, served with bisque	25 €
SOUP	
Doubeurre cream with chestnut mousse	18 €
FISH	
Loire pike-perch Chambord style, pumpkin mousseline and salsify	40 €
ROASTED MEAT	
Racan chicken stuffed with wild mushrooms in a black truffle supreme sauce, kale embeurrée and vitelotte potatoes	38 €
Hare à la royale with red cabbage and colored carrots	44 €
Pan-fried hind back with grand veneur sauce, cardinal purée, Brussels sprouts	42 €
CHEESE	
Fine cheeses platter	19 €
DESSERTS	
Raspberry soufflé with Chambord liqueur	21 €
Déclinaison of Valhrona grand cru chocolate, Dulcey cream, Manjari pineapple and coriander chocolate ganache flambéed with amber rum	20 €
Pear poached in Touraine red wine with spices on a walnut ganache tartlet	19 €

Origine de nos viandes: Union Européenne.

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

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

VAT and service included