



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 FROIDS

Asperges de Touraine, royale blanche à la truffe râpée
d'œuf bio confit, salade d'herbes du jardin royal,
vinaigrette à la truffe noire de Touraine ✓

~ ou ~

Fleur de mullet séché de Loire aux couleurs de Chioggia et
betterave jaune, vinaigrette aux agrumes

~ ou ~

HORS D'ŒUVRE CHAUD

Escargots de Touraine dans une fine tartelette aux
blettes, mousse de brocoli

POTAGE ✓

Potage Saint Germain accompagné d'un nuage de lait
ribot

POISSON

Rouget fumé poêlé, assortiment de légumes de printemps
en nage de rouget à la citronnelle

~ ou ~

VIANDE ROTIE ET GIBIER

Selle et carré d'agneau au coulis d'ail des ours,
aubergines épicées et tomates confites

DESSERTS OU FROMAGES

Tartelette chocolat Guanaja 70% grand cru de Valhrona,
caramel au beurre salé, parfum subtil de romarin, noix
de macadamia, glace café chocolat

~ ou ~

Soufflé au parfum de passiflore, glace à la noix de coco

~ ou ~

Entremet aux agrumes et douceur de bergamote, dentelle
au miel de Touraine, senteur de lavande

MENU A €120 « MADEMOISELLE DE BLOIS »

HORS D'ŒUVRE FROIDS

Turban de Tourteau et navet pointu, aux fines herbes de notre
potager, radis, pomme Elstar, crémeux de corail à l'estragon,
ail noir confit

~ ou ~

Asperges de Touraine, royale blanche à la truffe râpée
d'œuf bio confit, salade d'herbes, vinaigrette truffe noire ✓

~ ou ~

Fleur de mullet séché de Loire aux couleurs de Chioggia et
betterave jaune, vinaigrette aux agrumes

HORS D'ŒUVRE CHAUDS

Langoustines rôties et couteaux de nos côtes, mousseline de
carotte des sables, déclinaison de couleur en « terre et mer »

~ ou ~

Escargots dans tartelette aux blettes, mousse de brocoli

POTAGE ✓

Potage Saint Germain sur un nuage de lait ribot

POISSON

Saint Pierre poêlé au thym citron, chou-fleur à l'effluve de
fève Tonka, coulis de poivron jaune au combawa

~ ou ~

Rouget fumé poêlé, assortiment de légumes de printemps
nage de rouget à la citronnelle

VIANDE ROTIE ET GIBIER

Selle et carré d'agneau au coulis d'ail des ours, aubergines
épicées et tomates confites

~ ou ~

Filet de Bœuf race, artichaut poivrade façon barigoule,
chips de pommes de terre et truffes, sauce marchand de
vin de Bourgueil en Touraine

DESSERTS OU FROMAGES

Tartelette chocolat Guanaja 70% grand cru de Valhrona,
caramel au beurre salé, parfum subtil de romarin, noix de
macadamia, glace café chocolat

~ ou ~

Soufflé au parfum de passiflore, glace à la noix de coco

~ ou ~

Entremet aux agrumes et douceur de bergamote, dentelle
au miel de Touraine, senteur de lavande

MENU A €90 « HENRIETTE D'ANGLETERRE »

COLD APPETIZERS

Asparagus from Touraine, white royale with grated truffle and bio egg confit, royal garden herb salad, Touraine black truffle vinaigrette ✓

~ or ~

Dried Loire mullet flower with star anise vapors, Chioggia and burpee, citrus vinaigrette

~ or ~

WARM APPETIZER

Touraine snails in a delicate chard tartlet, broccoli mousse

SOUP ✓

Saint Germain soup accompanied by a cloud of buttermilk

FISH

Pan-seared smoked red mullet, assortment of spring vegetables in a red mullet broth with lemongrass

~ or ~

ROASTED MEAT AND GAME

Saddle and rack of lamb with wild garlic coulis, spicy eggplants, and confit tomatoes

DESSERTS OR CHEESES

Guanaja 70% grand cru chocolate tartlet from Valrhona, salted butter caramel, subtle rosemary flavor, macadamia nuts, coffee chocolate ice cream

~ or ~

Passion fruit soufflé served with coconut ice cream

~ or ~

Citrus medley dessert with bergamot delicacy, honey lace from the hives of Dame-Blanche in Touraine, hint of lavender scent

MENU A €120 « MADEMOISELLE DE BLOIS »

COLD APPETIZERS

Crab turban and sharp, white and crunchy turnip with herbs, radish, Elstar apple, creamy coral with tarragon, and confit black garlic

~ or ~

Asparagus from Touraine, white royale with grated truffle, bio egg confit, royal garden herb salad and black truffle vinaigrette ✓

~ or ~

Dried Loire mullet flower with star anise vapors, Chioggia and burpee, citrus vinaigrette

HOT APPETIZERS

Roasted langoustines and razor clams from our coasts, mousseline of sandy carrot, color variation in "land and sea."

~ or ~

Touraine snails in a delicate chard tartlet, broccoli mousse

SOUP ✓

Saint Germain soup accompanied by a cloud of buttermilk

FISH

Pan-seared John Dory with lemon thyme, cauliflower delicacy infused with Tonka bean, yellow pepper coulis with kaffir lime

~ or ~

Pan-seared smoked red mullet, assortment of spring vegetables in a red mullet broth with lemongrass

ROASTED MEAT AND GAME

Saddle and rack of lamb with wild garlic coulis, spicy eggplants, and confit tomatoes

~ or ~

Beef fillet, Poivrade artichoke in the style of barigoule, potato and truffle chips, Bourgueil red wine sauce from Touraine

DESSERTS OR CHEESES

Guanaja 70% chocolate tartlet, salted butter caramel, rosemary flavor, macadamia nuts, coffee chocolate ice cream

~ or ~

Passion fruit soufflé served with coconut ice cream


~ or ~

Citrus medley dessert with bergamot delicacy, honey lace from the hives of Dame-Blanche in Touraine, hint of lavender scent

A LA CARTE

HORS D'ŒUVRE FROIDS

Turban de Tourneau et navet pointu, blanc et croquant aux fines herbes de notre potager, radis, pomme Elstar, crémeux de corail à l'estragon, ail noir confit 28 €

Asperges de Touraine, royale blanche à la truffe râpée d'œuf confit, salade d'herbes du jardin royal, vinaigrette à la truffe noire de Touraine 30 € 


Fleur de mulot séché de Loire aux vapeurs de badiane et aux couleurs de Chioggia et betterave jaune, vinaigrette aux agrumes 25 €

HORS D'ŒUVRE CHAUDS

Langoustines rôties et couteaux de nos côtes, mousseline douce de carotte des sables, déclinaison de couleur en « terre et mer » 32 €

Escargots de Touraine dans une fine tartelette aux blettes, mousse de brocoli 26 €

POTAGE

Potage Saint Germain accompagné d'un nuage de lait ribot 17 € 

POISSON

Saint Pierre poêlé au thym citron, douceur de chou-fleur à l'effluve de fève Tonka, coulis de poivron jaune au combawa 40 €

Rouget fumé poêlé, assortiment de légumes de printemps en nage de rouget à la citronnelle 40 €

VIANDE ROTIE

Selle et carré d'agneau au coulis d'ail des ours, aubergines épicées et tomates confites 44 €

Filet de Bœuf race, artichaut poivrade façon barigoule, chips de pommes de terre et truffes, sauce marchand de vin de Bourgueil en Touraine 48 €

FROMAGE

Assiette de fromages affinés 19 €

DESSERTS


Tartelette chocolat Guanaja 70% grand cru de Valrhona, caramel au beurre salé, parfum subtil de romarin, noix de macadamia, glace café chocolat 20 €

Soufflé au parfum de passiflore accompagné de glace à la noix de coco 18 €

Entremet aux agrumes et douceur de bergamote, dentelle au miel des ruchers de la Dame-Blanche de Touraine, senteur de lavande 20 €

COLD STARTERS

Crab turban and sharp, white, crunchy turnip with herbs from our garden, radish, Elstar apple, creamy coral with tarragon, and confit black garlic 28 €

Asparagus from Touraine, white royale with grated truffle and confit egg, royal garden herb salad, Touraine black truffle vinaigrette 30 € 


Dried Loire mullet flower with star anise vapors, Chioggia and burpee, citrus vinaigrette. 25 €

WARM STARTERS

Roasted langoustines and razor clams from our coasts, silky mousseline of sandy carrot, color variation in "land and sea." 32 €

Touraine snails in a delicate chard tartlet, broccoli mousse 26 €

SOUP

Saint Germain soup accompanied by a cloud of buttermilk 17 € 

FISH

Pan-seared John Dory with lemon thyme, cauliflower delicacy infused with Tonka bean, yellow pepper coulis with kaffir lime 40 €

Pan-seared smoked red mullet, assortment of spring vegetables in a red mullet broth with lemongrass 40 €

ROASTED MEAT

Saddle and rack of lamb with wild garlic coulis, spicy eggplants, and confit tomatoes 44 €

Beef fillet, Poivrade artichoke in the style of barigoule, potato and truffle chips, Bourgueil red wine sauce from Touraine 48 €

CHEESE

Fine cheeses platter 19 €

DESSERTS

Guanaja 70% grand cru chocolate tartlet from Valrhona, salted butter caramel, subtle rosemary flavor, macadamia nuts, coffee chocolate ice cream 20 €

Passion fruit soufflé served with coconut ice cream. 18 €

Citrus medley dessert with bergamot delicacy, honey lace from the hives of Dame-Blanche in Touraine, hint of lavender scent. 20 €

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

