



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



L'Artichaud / Artichoke

Lors d'un grand banquet à Versailles, Louis XIV découvre l'artichaut, un légume encore rare à l'époque. Intrigué par sa forme et séduit par son goût, le roi demanda qu'on en serve plus souvent à la cour. Il fit même aménager une section spéciale dans les jardins royaux pour en cultiver. L'artichaut devint rapidement un symbole de raffinement, prisé par la noblesse, au point que certains courtisans plaisantaient en disant qu'il fallait être proche du roi pour goûter à ces « fleurs royales ».

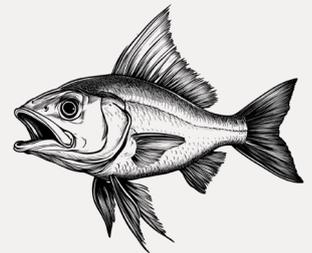
"During a grand banquet at Versailles, Louis XIV discovered the artichoke, a vegetable still rare at the time. Intrigued by its shape and captivated by its taste, the king requested that it will be served more often at court. He even had a special section set up in the royal gardens for its cultivation. The artichoke quickly became a symbol of refinement, prized by the nobility, to the point that some courtiers joked that one had to be close to the king to taste these 'royal flowers.'"

Sous le règne de Louis XIV, la table royale était le théâtre de festins somptueux, où le Roi-Soleil régnait aussi sur les arts culinaires. Un jour, le cuisinier de la cour, désireux d'impressionner le monarque, décida de préparer un plat de merlu, un poisson alors peu commun à la cour.

Le merlu fut apprêté avec soin, agrémenté de fines herbes et d'une sauce subtile. Lorsqu'il fut servi, Louis XIV, friand de nouvelles expériences gastronomiques, fut tellement séduit par la saveur délicate du poisson qu'il ordonna que le merlu devienne un met plus fréquent sur la table royale. Ce poisson, autrefois modeste, gagna ainsi ses lettres de noblesse grâce à l'approbation du Roi-Soleil, et devint un symbole des repas fastueux de l'époque.

Under the reign of Louis XIV, the royal table was the scene of sumptuous feasts, where the Sun King also reigned over the culinary arts. One day, the court cook, eager to impress the monarch, decided to prepare a dish of hake, a fish then uncommon at court.

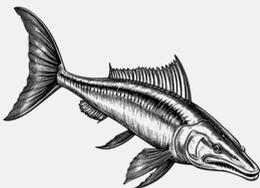
The hake was prepared with care, garnished with fine herbs and a subtle sauce. When it was served, Louis XIV, fond of new gastronomic experiences, was so delighted by the delicate flavor of the fish that he ordered hake to become a more frequent dish at the royal table. This once modest fish thus earned its place of honor thanks to the Sun King's approval and became a symbol of the era's lavish meals.



Merlu / Hake

Un jour, alors que Louis XIV se promenait dans les jardins de Versailles, il aperçut un pêcheur tirer un impressionnant esturgeon de la rivière. Curieux et friand de nouveautés, le roi demanda à son maître d'hôtel d'incorporer ce poisson majestueux au prochain festin royal.

Le soir venu, l'esturgeon fut servi au milieu d'un banquet grandiose. Sa chair ferme et délicate, accompagnée d'une sauce riche à base de truffes, fit sensation à la cour. Louis XIV, enchanté par ce mets rare, déclara que l'esturgeon serait dorénavant réservé aux banquets royaux. L'esturgeon devint ainsi un plat privilégié, symbole de l'opulence et du goût raffiné du Roi-Soleil, qui savait transformer chaque découverte en un nouvel éclat pour sa cour.



Esturgeons / Sturgeon

One day, as Louis XIV was strolling through the gardens of Versailles, he noticed a fisherman pulling an impressive sturgeon from the river. Curious and fond of new experiences, the king asked his maître d'hôtel to include this majestic fish in the next royal feast.

That evening, the sturgeon was served amid a grand banquet. Its firm and delicate flesh, accompanied by a rich truffle-based sauce, caused a sensation at court. Louis XIV, delighted by this rare dish, declared that sturgeon would henceforth be reserved for royal banquets. Thus, the sturgeon became a favored dish, a symbol of the Sun King's opulence and refined taste, who knew how to turn every discovery into a new splendor for his court.

A LA CARTE

HORS-D'ŒUVRE FROID		COLD APPETIZER	
✓ Tartellette fondante aux topinambours et noisettes, jus corsé aux légumes du potager	26 €	✓ Melting tart with Jerusalem artichokes and hazelnuts, rich garden vegetable jus.	26 €
Le mullet mariné au Tout-épice, zéphyr et croquant de haricot vert au curry de Touraine	29 €	The mullet marinated with allspice, zephyr, and crunchy green beans with Touraine curry	29 €
HORS-D'ŒUVRE CHAUD		WARM APPETIZER	
Ravioles de queues d'écrevisses, oignon doux des Cévennes à la sarriette, extraction des têtes dans l'esprit d'une bisque	29 €	Crayfish tail ravioli, sweet Cévennes onion with savory, head extraction in the spirit of a bisque	29 €
✓ Chou-fleur confit, grillé sur la tranche, chlorophylle de cerfeuil, ail noir et vinaigre de Gamay	26 €	✓ Confit cauliflower, grilled in slices, chervil chlorophyll, black garlic and Gamay vinegar	26 €
POTAGE		SOUP	
✓ Velouté d'automne à l'oseille	19 €	✓ Autumn Sorrel Velouté	19 €
POISSON		FISH	
Merlu façon Grenobloise rôti au beurre de persil, pomme de terre confite, pâte de citron amer et câpres	55 €	Hake à la Grenobloise, roasted with parsley butter, confit potato, bitter lemon paste and capers	55 €
Esturgeon fumé au bouquet de sauge, artichaut façon barigoule, réduction d'arrêtes au vin de Savonnières	53 €	Smoked sturgeon with a bouquet of sage, artichoke in the style of barigoule, fish bone reduction with Savonnières wine	53 €
VIANDE		MEAT	
Poulette du pays de Racan, sauce de celle-ci au vin jaune, le coffre rôti au thym, la cuisse confite au lard gras et laituu braisé	43 €	Racan chicken, sauce made with its own juices and vin jaune, the breast roasted with thyme, the leg confit with fatty bacon with laituu	43 €
Filet de veau de Touraine et blettes rôties et Paris-brun, chanvre soufflé et herbes du potager	48 €	Veal fillet from Touraine with roasted Swiss chard and Paris mushrooms, puffed hemp, and garden herbs	48 €
VEGETARIEN		VEGETARIAN	
✓ Céleri rave grillé au romarin, coulis de cresson et sarrasin, truffe d'automne de Bourgogne	48 €	✓ Grilled celeriac with rosemary, watercress coulis, and buckwheat, topped with autumn truffle from Burgundy	48 €
FROMAGE		CHEESE	
✓ Sélection de fromages affinés	19 €	✓ Selection of matured cheeses	19 €
DESSERT		DESSERT	
✓ Création autour du chocolat, praliné de noix de pécan et glace au lait ribot	22 €	✓ Creation around chocolate, pecan praline, and buttermilk ice cream	22 €
✓ Le soufflé à la pêche et verveine du jardin	25 €	✓ Peach soufflé with garden verbena	25 €
✓ L'omelette norvégienne façon Louise de la Vallières à partager	40 €	✓ 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

