



CHÂTEAU *Louise*
DE LA VALLIÈRE



MENU GASTRONOMIQUE

L'Amphitryon

Restaurant Gastronomique

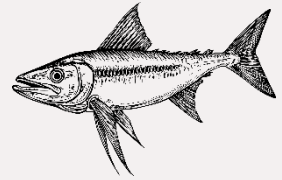
Notre restaurant gastronomique, L'Amphitryon, tire son nom de la célèbre comédie de Molière, où festin, quiproquos et plaisirs des sens s'entremêlent avec malice. Dans cette pièce, le nom d'Amphitryon devient synonyme d'hôte généreux, celui qui régale et rassemble.

C'est cet esprit que nous souhaitons faire vivre à travers notre table : un lieu où l'élégance et le raffinement culinaire rencontrent la convivialité. Comme dans le théâtre de Molière, nous célébrons ici le goût, l'émotion et le partage, avec une cuisine qui sublime les saveurs et une hospitalité qui fait de chaque invité un convive privilégié.

À L'Amphitryon, chaque repas devient une scène de plaisir et de découverte.

MAQUEREAU

À la cour de Versailles, où le raffinement s'invitait à table, le maquereau, poisson savoureux, trouvait aussi sa place. Pêché sur les côtes françaises, il était mariné ou servi avec des sauces délicates. Même modeste, il devenait, entre les mains des chefs du roi, un mets digne des festins royaux.



SAINT-JACQUES

À l'époque de Louis XIV, les coquilles Saint-Jacques étaient peu appréciées à la Cour, considérées comme une nourriture rustique des régions côtières. Cependant, un jour, un conseiller breton, désireux de mettre en valeur les trésors de sa province, osa présenter des coquilles Saint-Jacques lors d'un grand banquet à Versailles, dissimulées dans une sauce raffinée au vin blanc, à la crème et aux herbes aromatiques.



ENDIVE

À la cour du Roi-Soleil, l'endive aurait été une perle croquante, aussi légère que la rosée du matin. Son amertume raffinée aurait séduit les palais royaux, glissant entre les doigts des courtisans en quête de nouvelles saveurs, éclat de simplicité au cœur des festins opulents.

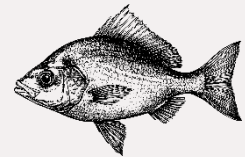


NAVET

Le navet, tendre et croquant, brillait par sa fraîcheur. Arraché à l'aube, encore perlé de rosée, il offrait sa douceur nacrée aux palais délicats. Tranché finement et servi cru, il apportait une touche vive et piquante, contraste subtil dans l'abondance des festins royaux.

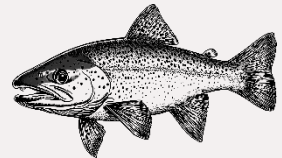
BARBUE

Louis XIV, grand amateur de poisson, exigeait des mets frais venus des côtes du royaume. La barbue, à la chair fine et délicate, était prisée des tables royales. Son goût raffiné en faisait un incontournable des festins, au point que les pêcheurs redoublaient d'efforts pour satisfaire le Roi-Soleil.



TRUITE

Le Roi appréciait la truite, poisson aux reflets argentés, pêché dans les rivières royales. Fraîchement préparée, elle était servie simplement, relevée d'herbes et d'un filet de citron. Même dans l'opulence, le roi savait apprécier la pureté des saveurs.



SANGLIER

Le souverain voyait la chasse comme un rituel de pouvoir. Lors d'une partie en forêt de Fontainebleau, il affronta un énorme sanglier qui chargeait. D'un coup précis, il le terrassa sous les yeux admiratifs de la cour, renforçant son image de souverain invincible.



VEAU

À Versailles, la viande de veau, tendre et raffinée, était un mets de choix. Travaillée avec soin par les cuisiniers du roi, elle s'accordait aux sauces savantes et aux épices précieuses, incarnant l'élégance et le savoir-faire gastronomique royal.

SOUPE A L'OIGNON

Une légende raconte que Louis XIV, pris d'une fringale nocturne lors d'une chasse, improvisa un bouillon avec du pain, du beurre et des oignons. Séduit par sa douceur caramélisée, il en fit l'un de ses plaisirs secrets, preuve que simplicité et gourmandise pouvaient cohabiter à la table du roi.



~ HORS-D'ŒUVRE FROID ~

Maquereau grillé sous un voile de poireaux, effluves de bergamote et écho d'herbes fraîches
€35

*Saint-Jacques à la truffe, scellée dans son écrin doré,
jeune pousse d'épinard au safran de Montlouis, essence de vin jaune*
€44

~ HORS-D'ŒUVRE CHAUD ~

✓ *Rosée d'hiver sur des endives croquantes,
poire acidulée au verjus et nuage de Sainte-Maure-de-Touraine*
€29

✓ *Le Songe d'un navet, tendresse confite, fraîcheur crue et frisson de bière IPA*
€28

~ POTAGE ~

✓ *Velouté Dubarry aux perles de caviar Baeri*
€26

~ POISSON ~

Barbue nacrée, écume légère de Bruxelles, sauce façon Dieppoise au soufflé d'estragon
€58

Truite confite meunière, velours de pomme de terre au beurre et infusion de persil
€49

~ VIANDE ~

Sanglier en croûte, mousseline de cerfeuil tubéreux, jus poivré aux notes sauvages
€72

Poitrine de veau fondante, braisée à la flamme, topinambours glacés et jus truffé
€58

~ VEGETARIEN ~

✓ *Soupe à l'oignon royale, truffe en majesté,
douceur d'oignon de Roscoff, risotto de sarrasin et bouillon corsé*
€48

~ FROMAGE ~

Sélection de fromages affinés
€19

~ DESSERT ~

Murmure chocolaté au gianduja, croustillant de noisette et fraîcheur de cardamome
€28

✓ *Soufflé d'ananas aux baies roses, envolée citronnée*
€24

✓ *Souvenir d'enfance, pomme caramélisée,
caresse de confiture de lait et fraîcheur de pomme verte à la baie de verveine*
€26

✓ *Végétarien*

MENU A €95 « HENRIETTE D'ANGLETERRE »

~ HORS-D'ŒUVRE FROID ~

*Maquereau grillé sous un voile de poireaux,
effluves de bergamote et écho d'herbes fraîches*

~ ou ~

~ HORS-D'ŒUVRE CHAUD ~

✓ *Le Songe d'un navet, tendresse confite,
fraîcheur crue et frisson de bière IPA*

~ ou ~

~ POTAGE ~

✓ *Velouté Dubarry aux perles de caviar Baeri*

~ POISSON ~

*Truite confite meunière, velours de pomme
de terre au beurre et infusion de persil*

~ ou ~

~ VIANDE ~

*Poitrine de veau fondante, braisée à la flamme,
topinambours glacés et jus truffé*

~ ou ~

~ VEGETARIEN ~

✓ *Soupe à l'oignon royale, truffe en majesté,
douceur d'oignon de Roscoff, risotto de sarrasin et bouillon corsé*

~ DESSERT OU FROMAGE ~

✓ *Soufflé d'ananas aux baies roses, envolée citronnée*

~ ou ~

✓ *Souvenir d'enfance, pomme caramélisée, caresse de confiture
de lait et fraîcheur de pomme verte à la baie de verveine*

✓ *Végétarien*

MENU A €130 « MADEMOISELLE DE BLOIS »

~ HORS-D'ŒUVRE FROID ~

*Maquereau grillé sous un voile de poireaux,
effluves de bergamote et écho d'herbes fraîches*

~ ou ~

*Saint-Jacques à la truffe, scellée dans son écrin doré,
jeune pousse d'épinard au safran de Montlouis, essence de vin jaune*

~ HORS-D'ŒUVRE CHAUD ~

✓ *Rosée d'hiver sur des endives croquantes,
poire acidulée au verjus et nuage de Sainte-Maure-de-Touraine*

~ ou ~

✓ *Le Songe d'un navet, tendresse confite,
fraîcheur crue et frisson de bière IPA*

~ POTAGE ~

✓ *Velouté Dubarry aux perles de caviar Baeri*

~ POISSON ~

*Barbue nacrée, écume légère de Bruxelles,
sauce façon Dieppoise au soufflé d'estragon*

~ ou ~

*Truite confite meunière, velours de pomme
de terre au beurre et infusion de persil*

~ VIANDE ~

*Sanglier en croûte, mousseline de cerfeuil tubéreux,
jus poivré aux notes sauvages*

~ ou ~

*Poitrine de veau fondante, braisée à la flamme,
topinambours glacés et jus truffé*

~ ou ~

~ VEGETARIEN ~

✓ *Soupe à l'oignon royale, truffe en majesté,
douceur d'oignon de Roscoff, risotto de sarrasin et bouillon corsé*

~ DESSERT OR CHEESE ~

*Murmure chocolaté au gianduja, croustillant de noisette
et fraîcheur de cardamome*

~ ou ~

✓ *Souvenir d'enfance, pomme caramélisée, caresse de confiture
de lait et fraîcheur de pomme verte à la baie de verveine*

~ ou ~

✓ *Soufflé d'ananas aux baies roses, envolée citronnée*

✓ *Végétarien*

*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.