



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'œuvres 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 À €90 « HENRIETTE D'ANGLETERRE »

Épouse de Philippe d'Orléans, frère de Louis XIV - dont Louise de La Vallière fut Demoiselle d'honneur en 1661
Wife of Philippe d'Orléans, brother of Louis XIV - of whom Louise de La Vallière was Maid of Honour in 1661

HORS D'ŒUVRE FROIDS

*Huître Gillardeau de Marennes-Oléron
en condiment de fruits rouges*

~ ou ~

*Fenouil et agrumes,
vinaigrette aux agrumes et à la coriandre,
olives de Kalamata et noix de macadamia*

POTAGE

*Potage « du Barry », crème crue,
croûtons dorés et haddock*

POISSON

*Pêche du jour rôtie, déclinaison de
topinambour, roque de truite, caviar et
beurre blanc au vin de Vouvray*

~ ou ~

VIANDE RÔTIE

*Volaille de Racan, truffe noire,
céleri, châtaignes, sauce suprême
et jus de volaille truffé*

DESSERTS

*Omelette Norvégienne « Grand Hôtel »
à partager*

~ ou ~

Pomélo de Corse, fleur de jasmin

~ ou ~

*Millefeuille cacao, mousse au chocolat,
crème glacée à la cacahouète*

COLD STARTERS

*Gillardeau oyster from Marennes-Oléron
in red fruit condiment*

~ or ~

*Fennel and citrus,
coriander and citrus vinaigrette, Kalamata olives
and macadamia nuts*

SOUP

*“Du Barry” soup, raw cream,
golden croutons and haddock*

FISH

*Roasted fish of the day, Jerusalem artichoke variation,
trout roe, caviar, and white butter sauce
with Vouvray wine*

~ or ~

ROASTED MEAT

*Poultry from Racan, black truffle, celery,
chestnuts, supreme sauce,
and truffled poultry juice*

DESSERTS

*Norwegian omelet “Grand Hotel”
to share*

~ ou ~

Corsican pomelo, jasmine flower

~ ou ~

*Cocoa millefeuille, chocolate mousse,
peanut ice-cream*

MENU À €120 « MADEMOISELLE DE BLOIS »

*Marie-Anne de Bourbon, fille de Louise de La Vallière, légitimée par Louis XIV, devenue Princesse de Conti
Marie-Anne de Bourbon, daughter of Louise de La Vallière, legitimised by Louis XIV, became Princess of Conti*

HORS D'ŒUVRE FROIDS

*Huître Gillardeau de Marennes-Oléron
en condiment de fruits rouges*

~ ou ~

*Fenouil et agrumes,
vinaigrette aux agrumes et à la coriandre,
olives de Kalamata et noix de macadamia*

HORS D'ŒUVRE CHAUDS

*Quenelle de Saint Jacques, duxelles de
champignons, crème au vin jaune d'Arbois*

~ ou ~

*L'Oignon doux des Cévennes gratiné au Beaufort,
Cecina de Léon, truffe noire*

POTAGE

*Potage « du Barry », crème crue,
croûtons dorés et haddock*

POISSON

*Pêche du jour rôtie, déclinaison de
topinambour, roque de truite, caviar et
beurre blanc au vin de Vouvray*

~ ou ~

VIANDE RÔTIE

*Pigeon rôti sur le coffre, herbes de garrigue, condiment à la
cerise, la cuisse confite cuisinée avec les abats sur une rôtie
au jus, betterave au naturel et pommes
Anna croustillantes*

~ ou ~

*Volaille de Racan, truffe noire,
céleri, châtaignes, sauce suprême
et jus de volaille truffé*

~ ou ~

*Filet de bœuf, céleri, salade de mâche,
jus de bœuf corsé*

ASSIETTE DE FROMAGES OU PRÉ-DESSERT

*Omelette Norvégienne « Grand Hôtel »
à partager*

DESSERTS

Pomélo de Corse, fleur de jasmin

~ ou ~

*Millefeuille cacao, mousse au chocolat,
crème glacée à la cacahouète*

COLD STARTERS

*Gillardeau oyster from Marennes-Oléron
in red fruit condiment*

~ or ~

*Fennel and citrus,
coriander and citrus vinaigrette, Kalamata olives
and macadamia nuts*

WARM STARTERS

*Scallop quenelle, mushroom duxelles,
Arbois yellow wine cream*

~ or ~

*Sweet onion from Cévennes gratinated with Beaufort cheese,
Cecina de Léon and black truffle*

SOUP

*“Du Barry” soup, raw cream,
golden croutons and haddock*

FISH

*Roasted fish of the day, Jerusalem artichoke variation,
trout roe, caviar, and white butter sauce
with Vouvray wine*

~ or ~

ROASTED MEAT

*Pigeon roasted on the chest, garrigue herbs,
cherry condiment, confit leg, cooked with offal
on a toast with juice, beetroot
and crispy Anna potatoes*

~ or ~

*Poultry from Racan, black truffle, celery,
chestnuts, supreme sauce,
and truffled poultry juice*

~ or ~

*Beef tenderloin, celery,
mache salad, beef juice*

CHEESE PLATTER OR PRE DESSERT

*Norwegian omelet “Grand Hotel”
to share*

DESSERTS

Corsican pomelo, jasmine flower

~ or ~

*Cocoa millefeuille, chocolate mousse,
peanut ice-cream*

MENU À €150 « DUCHESSE LOUISE DE LA VALLIÈRE »

Première favorite de Louis XIV
First favorite of Louis XIV

HORS D'ŒUVRE FROIDS

Huître Gillardeau de Marennes-Oléron
en condiment de fruits rouges

Fenouil et agrumes,
vinaigrette aux agrumes et à la coriandre,
olives de Kalamata et noix de macadamia

HORS D'ŒUVRE CHAUDS

Quenelle de Saint Jacques, duxelles de
champignons, crème au vin jaune d'Arbois

~ ou ~

L'Oignon doux des Cévennes gratiné au Beaufort,
Cecina de Léon, truffe noire

POTAGE

Potage « du Barry », crème crue,
croûtons dorés et haddock

POISSON

Pêche du jour rôtie, déclinaison de
topinambour, roque de truite, caviar et
beurre blanc au vin de Vouvray

VIANDE RÔTIE

Pigeon rôti sur le coffre, herbes de garrigue, condiment à la
cerise, la cuisse confite cuisinée avec les abats sur une rôtie
au jus, betterave au naturel et pommes
Anna croustillantes

~ ou ~

Volaille de Racan, truffe noire,
céleri, châtaignes, sauce suprême
et jus de volaille truffé

~ ou ~

Filet de bœuf, céleri, salade de mâche,
jus de bœuf corsé

ASSIETTE DE FROMAGES OU PRÉ-DESSERT

Omelette Norvégienne « Grand Hôtel »
à partager

DESSERTS

Pomélo de Corse, fleur de jasmin

~ ou ~

Millefeuille cacao, mousse au chocolat,
crème glacée à la cacahouète

~ ou ~

Poire pochée, coriandre, sablé linzer

À réserver 48h en avance

COLD STARTERS

Gillardeau oyster from Marennes-Oléron
in red fruit condiment

Fennel and citrus,
coriander and citrus vinaigrette, Kalamata olives
and macadamia nuts

WARM STARTERS

Scallop quenelle, mushroom duxelles,
Arbois yellow wine cream

~ ou ~

Sweet onion from Cévennes gratinated with Beaufort cheese,
Cecina de Léon, and black truffle

SOUP

“Du Barry” soup, raw cream,
golden croutons and haddock

FISH

Roasted fish of the day, Jerusalem artichoke variation,
trout roe, caviar, and white butter sauce
with Vouvray wine

ROASTED MEAT

Pigeon roasted on the chest, garrigue herbs,
cherry condiment, confit leg, cooked with offal
on a toast with juice, beetroot
and crispy Anna potatoes

~ or ~

Poultry from Racan, black truffle, celery,
chestnuts, supreme sauce,
and truffled poultry juice

~ or ~

Beef tenderloin, celery,
mache salad, beef juice

CHEESE PLATTER OR PRE-DESSERT

Norwegian omelet “Grand Hotel”
to share

DESSERT

Corsican pomelo, jasmine flower

~ or ~

Cocoa millefeuille, chocolate mousse,
peanut ice-cream

~ or ~

Poached pear, coriander, shortbread linzer

To be reserved 48h in advance

MENU À €180 « PLAISIRS DE L'ÎLE ENCHANTÉE »

*Fête splendide donnée par Louis XIV en l'honneur de Louise de La Vallière en mai 1664, avec le concours de Lully et Molière
A splendid party given by Louis XIV in honor of Louise de La Vallière in May 1664, with the help of Lully and Molière*

HORS D'ŒUVRE FROIDS

*Huître Gillardeau de Marennes-Oléron
en condiment de fruits rouges*

*Fenouil et agrumes,
vinaigrette aux agrumes et à la coriandre,
olives de Kalamata et noix de macadamia*

HORS D'ŒUVRE CHAUDS

*Quenelle de Saint Jacques, duxelles de
champignons, crème au vin jaune d'Arbois*

*L'Oignon doux des Cévennes gratiné au Beaufort,
Cecina de Léon, truffe noire*

POTAGE

*Potage « du Barry », crème crue,
croûtons dorés et haddock*

POISSON

*Pêche du jour rôtie, déclinaison de
topinambour, roque de truite, caviar et
beurre blanc au vin de Vouvray*

VIANDE RÔTIE

*Pigeon rôti sur le coffre, herbes de garrigue, condiment à la
cerise, la cuisse confite cuisinée avec les abats sur une rôtie
au jus, betterave au naturel et pommes
Anna croustillantes*

~ ou ~

*Volaille de Racan, truffe noire,
céleri, châtaignes, sauce suprême
et jus de volaille truffé*

~ ou ~

*Filet de bœuf, céleri, salade de mâche,
jus de bœuf corsé*

FROMAGE

Mont d'Or truffé, mesclun

PRÉ-DESSERT

*Omelette Norvégienne « Grand Hôtel »
à partager*

DESSERTS

Pomélo de Corse, fleur de jasmin

~ ou ~

*Millefeuille cacao, mousse au chocolat,
crème glacée à la cacahouète*

~ ou ~

Poire pochée, coriandre, sablé linzer

À réserver 48h en avance

COLD STARTERS

*Gillardeau oyster from Marennes-Oléron
in red fruit condiment*

*Fennel and citrus,
coriander and citrus vinaigrette, Kalamata olives
and macadamia nuts*

WARM STARTERS

*Scallop quenelle, mushroom duxelles,
Arbois yellow wine cream*

*Sweet onion from Cévennes gratinated with Beaufort cheese,
Cecina de Léon, and black truffle*

SOUP

*“Du Barry” soup, raw cream,
golden croutons and haddock*

FISH

*Roasted fish of the day, Jerusalem artichoke variation,
trout roe, caviar, and white butter sauce
with Vouvray wine*

ROASTED MEAT

*Pigeon roasted on the chest, garrigue herbs,
cherry condiment, confit leg, cooked with offal
on a toast with juice, beetroot
and crispy Anna potatoes*

~ or ~

*Poultry from Racan, black truffle, celery,
chestnuts, supreme sauce,
and truffled poultry juice*

~ or ~

*Beef tenderloin, celery,
mache salad, beef juice*

CHEESE

Truffled Mont d'Or cheese, mesclun

PRE-DESSERT

*Norwegian omelet “Grand Hotel”
to share*

DESSERT

Corsican pomelo, Jasmine flower

~ or ~

*Cocoa millefeuille, chocolate mousse,
peanut ice-cream*

~ or ~

Poached pear, coriander, shortbread linzer

To be reserved 48h in advance

À LA CARTE

HORS D'ŒUVRE FROIDS

Huîtres Gillardeau de Marennes-Oléron en condiment de fruits rouges	
Par 3	28 €
Par 6	55 €

Fenouil et agrumes, vinaigrette aux agrumes et à la coriandre, olives de Kalamata et noix de macadamia	16 €
--	------

HORS D'ŒUVRE CHAUDS

Quenelle de Saint Jacques, duxelles de champignons, crème au vin jaune d'Arbois	30 €
--	------

L'Oignon doux des Cévennes gratiné au Beaufort, Cecina de Léon, truffe noire	38 €
---	------

POTAGE

Potage « du Barry », crème crue, croûtons dorés et haddock	18 €
---	------

POISSON

Pêche du jour rôtie, déclinaison de topinambour, roque de truite, caviar et beurre blanc au vin de Vouvray	55 €
--	------

VIANDE RÔTIE

Pigeon rôti sur le coffre, herbes de garrigue, condiment à la cerise, la cuisse confite cuisinée avec les abats sur une rôtie au jus, betterave au naturel et pommes Anna croustillantes	49 €
---	------

Volaille de Racan, truffe noire, céleri, châtaignes, sauce suprême et jus de volaille truffé	38 €
--	------

Filet de bœuf, céleri, salade de mâche, jus de bœuf corsé	45 €
--	------

FROMAGE

Assiette de fromages affinés	19 €
------------------------------	------

DESSERTS

Omelette Norvégienne « Grand Hôtel »	20 €
--------------------------------------	------

Pomélo de Corse, fleur de jasmin	16 €
----------------------------------	------

Millefeuille cacao, mousse au chocolat, crème glacée à la cacahouète	16 €
---	------

COLD STARTERS

Gillardeau oysters from Marennes-Oléron in red fruit condiment	
By 3	28 €
By 6	55 €

Fennel and citrus, coriander and citrus vinaigrette, Kalamata olives and macadamia nuts	16 €
---	------

WARM STARTERS

Scallop quenelle, mushroom duxelles, Arbois yellow wine cream	30 €
--	------

Sweet onion from Cévennes gratinated with Beaufort cheese, Cecina de Léon and black truffle	38 €
--	------

SOUP

“Du Barry” soup, raw cream, golden croutons and haddock	18 €
--	------

FISH

Roasted fish of the day, Jerusalem artichoke variation, trout roe, caviar and white butter sauce with Vouvray wine	55 €
--	------

ROASTED MEAT

Pigeon roasted on the chest, garrigue herbs, cherry condiment, confit leg, cooked with offal on a toast with juice, beetroot and crispy Anna potatoes	49 €
--	------

Poultry from Racan, black truffle, celery, chestnuts, supreme sauce, and truffled poultry juice	38 €
---	------

Beef tenderloin, celery, mache salad, beef juice	45 €
---	------

CHEESE

Fine cheese platter	19 €
---------------------	------

DESSERTS

Norwegian omelet “Grand Hotel”	20 €
--------------------------------	------

Corsican pomelo, jasmine flower	16 €
---------------------------------	------

Cocoa millefeuille, chocolate mousse, peanut ice-cream	16 €
---	------

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

