

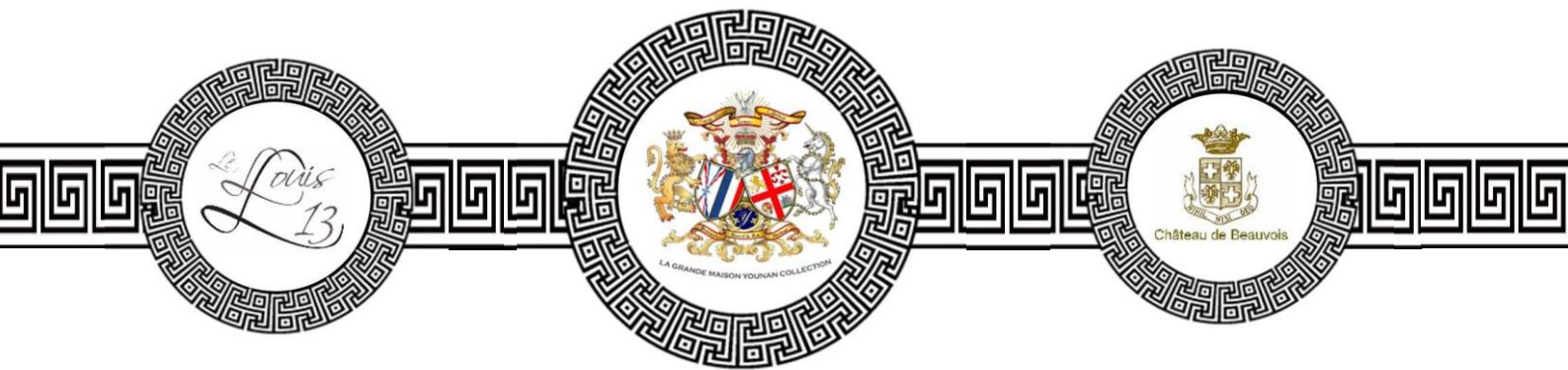
*Régis Guilpain,*

MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

Vous propose de découvrir une cuisine à son image,  
généreuse et respectueuse des produits.

Ses maîtres mots: qualité, simplicité, saveurs.

*Le Louis  
13*



## Entrée



Pressé de légumes de saison, sorbet poivron, coulis de petits pois	18.00 €
L'asperge blanche de région « ETS MECHIN à HOMMES 37 », Œufs cuits à 64°C	19.00 €
Huître n°3 fine de claire « Marenne Oléron »	20.00€
Saumon fume au Domaine, Crème acidulée et toasts	23.00 €
Marbré de lapin et foie gras aux asperges vertes	24.00€
Foie gras de canard aux poires tapées, pain aux céréales grillé	26.00 €

## Poissons



Filet de bar, risotto à l'encre de seiche et asperges vertes, Bisque de crustacés	31.00 €
Nage de langoustines et Saint Pierre à la citronnelle, Lentilles vertes du Berry	32.00 €
Dos de sandre doré sur sa peau, légumes primeurs sautés au wok Et mousseline de carotte cumin : coulis de cresson	32.00 €



## Viandes

---



Poitrine de volaille de "Challans" flanquée aux herbes et piquillos, Ecrasé de pommes de terre, jus infusé au gingembre	28.00 €
Demi pigeonneau rôti « façon Rossini », sa cuisse confite Crèmeux de potimarron et beignet de salsifis au lard	33.00 €
Ris et rognons de veau cuisiné façon « Beuchelle à la Tourangelle », Tagliatelles	35.00 €
Filet de bœuf (Origine France) poêlé, artichauts poivrade Et pommes de terre grenailles, lie de vin de Chinon	36.00 €

## Fromage

---



Pastilla de Sainte Maure de Touraine aux figues, noix et miel	9.00 €
Assiette de fromages de nos provinces	15.00 €

## Desserts

---

*Nos desserts sont à commander en début de repas*



Barre moelleuse framboise pistache, Sorbet à la rose	14.00 €
Pavlova aux fruits exotiques et son sorbet	15.00 €
Sphère chocolat blanc yuzu, gelée d'orange sanguine Sorbet grenade	15.00 €
Fraise « gariguette » et sorbet fraise balsamique, Emulsion menthe fraîche	15.00 €
Sablé Crunch et crèmeux chocolat caramel, panna cotta Celaya, Glace Jivara	16.00 €



## Menu Louis XIII

49,00 € sans fromage  
56,00 € avec fromage

L'asperge blanche de région « ETS MECHIN à  
HOMMES 37 », Œufs cuits à 64°C

**ou**

Marbré de lapin et foie gras aux asperges vertes



Maigre, boulgour aux tomates confites,  
mousseline de carotte cumin,  
Crème de persil

**ou**

Filet de canette au miel et fines épices,  
Crèmeux de brocolis et légumes printaniers



Assortiment de trois fromages affinés



Sphère chocolat blanc yuzu, gelée d'orange  
sanguine,  
sorbet grenade

**ou**

Fraise « gariguite » et sorbet fraise balsamique,  
Emulsion menthe fraîche

## Menu Louis

### XIV

Choix unique pour l'ensemble de la table  
82,00 €

Amuse-bouche



Foie gras de canard aux poires tapées,  
Pain aux céréales grillé



Nage de langoustines et Saint Pierre à la  
citronnelle, lentilles vertes du Berry



L 'instant fraîcheur du moment



Demi pigeonneau rôti « façon Rossini »,  
Sa cuisse confite  
Crèmeux de potimarron et beignet de salsifis  
au lard



Pastilla de Sainte Maure de Touraine  
Aux figues, noix et miel



Pavlova aux fruits exotiques et son sorbet



Mignardises



## *En toute simplicité*



Salade de saison et son huile de noix, noisettes ou olives	6.00 €
Salade mixte (tomates, concombre et salade)	10.00 €
Potage de légumes	11.00 €
Omelette à votre convenance, accompagnée de mesclun (jambon, fines herbes, champignons, fromage)	12.00 €
Club sandwich	14.00 €
Spaghetti Bolognaise	20.00 €
Pâtes fraîches au saumon fumé ou à la tomate	16.00 €
The Daniel's (pain burger, 150g boeuf VBF haché aux herbes, sauce câpre, estragon, mayonnaise et ketchup, bacon, oignons rouges crus, cornichons et concombre)	27.00 €



Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.  
La liste des allergènes est consultable à la Réception