



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



Les 6 huîtres Marennes Oléron n° 3	15.00 €
Velouté de champignons, croustilles de queue de bœuf aux châtaignes,	18.00 €
Marbré de Saint Jacques et saumon aux agrumes, Coulis de cresson	22.00 €
Saumon fume au Domaine, crème acidulée et toasts	23.00 €
Foie gras de canard aux poires tapées, pain aux céréales grillé	26.00 €

Poissons



Filet de bar cuisiné aux cocos de Paimpol, coques et cerfeuil	31.00 €
Nage de langoustines et Saint Jacques à la citronnelle, lentilles vertes du Berry	32.00 €
Dos de sandre doré sur sa peau, risotto crémeux aux algues et courge spaghetti, coulis de cresson	32.00 €



Viandes



Poitrine de volaille de "Challans" farcie aux abricots et à la sauge, Crèmeux de panais et tatin d'endive	28.00 €
Canard colvert cuisiné aux champignons des bois, crèmeux de potimarron et jus cours aux noisettes	32.00 €
Ris et rognons de veau cuisiné façon « Beuchelle à la Tourangelle », tagliatelles	35.00 €
Filet de boeuf poêlé, artichauts poivrade et pommes de terre grenailles, lie de vin de Chinon	36.00 €

Fromage



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

Desserts

Nos desserts sont à commander en début de repas



Poire pochée au sirop d'érable sur crème brûlée pain d'épices, verrine choco-poire et glace caramel fleur de sel	14.00€
Ananas rôti, crèmeux passion, tuile aux graines de lin et de gorges, sorbet banane maracuja	15.00 €
Framboises sur Dacquoise pistache et crèmeux chocolat thé vert, sorbet pomelos rose	15.00 €
Tuile au grué et ganache caramélia, verrine praline croustillant et chocolat biscuité, glace au poivre de fagara	16.00 €



Menu Louis XIII

Saint Jacques et champignons

45,00 € sans fromage

50,00 € avec fromage

Velouté de champignons,
cromesquis de queue de bœuf aux châtaignes

ou

Marbré de saint Jacques et saumon aux agrumes,
coulis de cresson



Pot au feu de saint Jacques et foie gras
aux légumes d'automne

ou

Filet de canette aux champignons des sous-bois,
crémeux de potimarron, jus court aux noisettes



Assortiment de trois fromages affinés



Ananas roti, crémeux passion,
tuile aux graines de courges,
sorbet banane maracuja

ou

Poire pochée au sirop d'érable sur crème brûlée
pain d'épices, verrine choco-poire et glace
caramel fleur de sel

Menu Louis

XIV

Choix unique pour l'ensemble de la table
78,00 €

Amuse bouche



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



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



L'instant fraîcheur du moment



Paleron de veau fondant,
champignons des bois et crémeux de panais



Pastilla de Sainte Maure de Touraine
aux figes, noix et miel



Ananas rôti, crémeux passion, tuile aux graines
de lin et de courges, sorbet banana maracuja



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 €

