

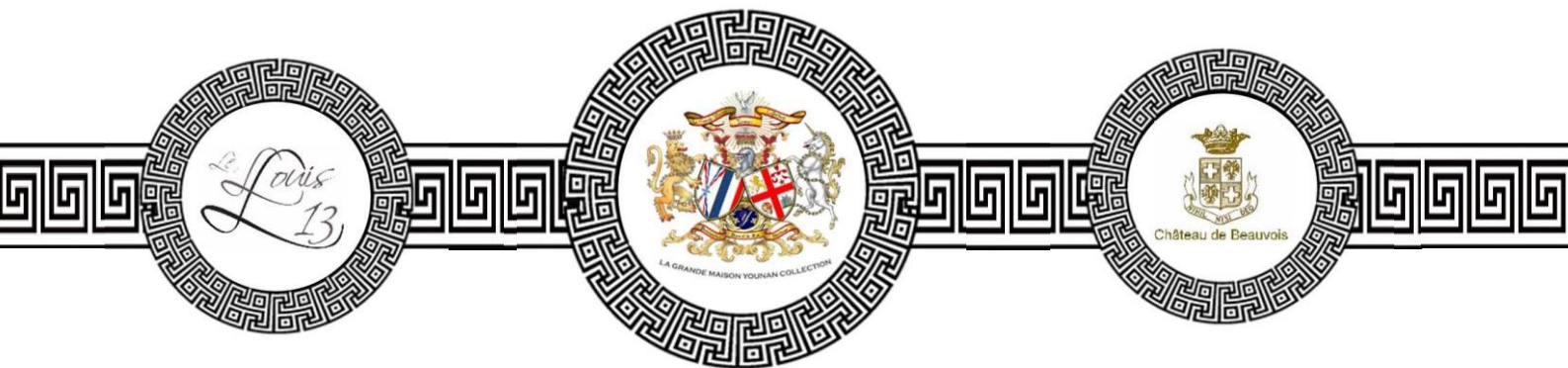
*Régis Guilpain,*

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 »,<br>Œufs cuits à 64°C | 19.00 € |
| Huître n°3 fine de claire « Marenne Oléron »                                 | 20.00€  |
| Saumon fume au Domaine,<br>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,<br>Bisque de crustacés                                 | 31.00 € |
| Nage de langoustines et Saint Pierre à la citronnelle,<br>Lentilles vertes du Berry                                  | 32.00 € |
| Dos de sandre doré sur sa peau, légumes primeurs sautés au wok<br>Et mousseline de carotte cumin : coulis de cresson | 32.00 € |



## Viandes

---



|  |         |
|--|---------|
| Poitrine de volaille de "Challans" flanquée aux herbes et piquillos,<br>Ecrasé de pommes de terre, jus infusé au gingembre | 28.00 € |
| Demi pigeonneau rôti « façon Rossini », sa cuisse confite<br>Crèmeux de potimarron et beignet de salsifis au lard          | 33.00 € |
| Ris et rognons de veau cuisiné façon « Beuchelle à la Tourangelle »,<br>Tagliatelles                                       | 35.00 € |
| Filet de bœuf (Origine France) poêlé, artichauts poivrade<br>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,<br>Verrine choco-poire et glace caramel fleur de sel | 14.00€  |
| Pavlova aux fruits exotiques et son sorbet  | 15.00 € |
| Sphère chocolat blanc yuzu, gelée d'orange sanguine<br>Sorbet grenade   | 15.00 € |
| Fraise « gariguettes » et sorbet fraise balsamique,<br>Emulsion menthe fraîche                                      | 15.00 € |
| Sablé Crunch et crèmeux Guanaja, chocolat chaud,<br>Glace Opalis  | 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**

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  
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<br>(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<br>(pain burger, 150g boeuf VBF haché aux herbes,<br>sauce câpre, estragon, mayonnaise et ketchup, bacon,<br>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