



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.

LA LANGOUSTINE DU ROI, UN SECRET DE VERSAILLES

Sous Louis XIV, la langoustine était un mets rare à la cour, son transport posant un défi. Un maître d'hôtel eut l'idée de les acheminer vivantes dans des bassins d'eau de mer, préservant ainsi leur fraîcheur. Un soir, un cuisinier royal les prépara avec de la livèche du potager du Roi et un jus d'agrumes. Le plat enchanta le souverain et devint un mets prisé, mais réservé aux cercles les plus intimes.



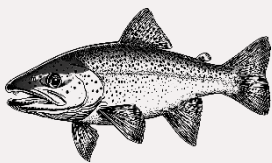
LOUIS XIV ET LE FESTIN DES GRENOUILLES

À Versailles, toujours en quête de nouveauté, Louis XIV aurait un jour entendu son médecin vanter les vertus des cuisses de grenouille. Intrigué, il aurait lancé le défi à son cuisinier de le transformer en mets royal. Ce succès aurait contribué à introduire les grenouilles dans la haute cuisine française.



LA MARJOLAINE, SOUFFLE TENDRE DES JARDIN DE VERSAILLES

La marjolaine, herbe fine du XVII^e siècle, prisée pour ses vertus digestives. Appréciée jadis dans les cuisines royales et les remèdes d'apothicaires. Symbole d'amour discret, la marjolaine parfumait les festins royaux.



LA 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.

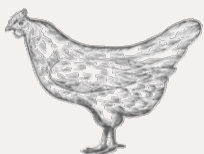
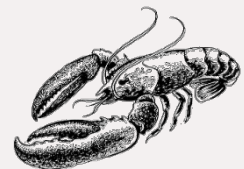
LE MULET D'EAU DOUCE

Un poisson élégant et délicat, figurait parmi ces trésors. Apprécié pour la finesse de sa chair et la subtilité de son goût, il incarnait parfaitement le luxe discret que l'on offrait au Roi-Soleil.



LE HOMARD BLEU

Transporté vivant jusqu'aux cuisines du Château, il symbolisait la maîtrise des éléments : la mer apprivoisée au service du Roi. Sa carapace écarlate, lorsqu'il était cuit, rappelait les couleurs flamboyantes des drapeaux et des étoffes qui ornaient Versailles. Sa chair fine et ferme incarnait le raffinement absolu, digne des banquets où l'art de la table devenait un prolongement du pouvoir royal.



LA POULETTE DE RACAN

Dans les campagnes paisibles du Pays de Racan, en Touraine, naquit une volaille d'exception, blanche aux pattes bleues, élevée en plein air, nourrie aux grains et aux baies des vergers, cette attention méticuleuse lui donne une chair ferme et délicate. A la table du Roi-Soleil la volaille était considérée comme une promesse de finesse et d'élégance.



LA FIGUE

Les jardins de Versailles n'étaient pas seulement un écrin de fleurs et de fontaines : ils abritaient aussi des figuiers, symboles de douceur et de luxe discret. Ces arbres, soigneusement alignés et entretenus, offraient des fruits rares et délicats, célébrés pour leur parfum et leur chair tendre. Au Château Louise de la Vallière, nous perpétuons cette tradition : 70 figuiers aux 11 variétés, plantés avec soin, qui produisent des fruits à la fois sucrés et parfumés.

« *LES METS DES ROIS DE FRANCE INTERPRETES PAR LE CHEF* »

~ *PREMIER HORS-D'OEUVRE* ~

Langoustines, fraîcheur de livèche, carottes des sables et élixir des carapaces
€38

Grenouilles en habit de noisette, nuée de girolles et parfum de fenouil sauvage
€36

~ *SECOND HORS-D'OEUVRE* ~

✓ *Tomate entre flamme et la rosée, marjolaine et giro de safran des terres Tourangelles*
€28

Truite de la Favorite, éclat de concombre, laitue d'été et Garum de Tours
€32

~ *POTAGE DE LA COUR ROYALE* ~

✓ *Délicate crème rafraîchissante d'haricot vert, nuage de romarin*
€26

~ *POISSONS* ~

Mulet au souvenir de Versailles, armoise âcre et voile de Vouvray
€46

Homard bleu, truffe de terre et jus parfumé à l'hysope des cloîtres
€64

~ *VIANDES* ~

Poulette de Racan, trésors du potager iodé et nuances de jus
€52

Agneau à la sarriette des murailles, graines de Paimpol et nectar des Prés
€56

~ *VEGETARIEN* ~

✓ *Les délices verts du Potager Royal*
€44

~ *DOUCEURS* ~

Diamant du figuier, accord de blé noir et d'ivoire
€24

Bleuet des bois éclatants et glacé lacté
€24

Sélection de fromages affinés
€19

MENU EN 4 TEMPS « HENRIETTE D'ANGLETERRE »

€95 TTC

~ HORS D'OEUVRE ~

✓ *Tomate entre flamme et la rosée, marjolaine
et gière de safran des terres Tourangelles*

~ ou ~

*Truite de la Favorite, éclat de concombre,
laitue d'été et Garum de Tours*

✓ **POTAGE de la COUR ROYALE**

~ POISSON ~

*Mulet au souvenir de Versailles,
armoise âcre et voile de Vouvray*

~ ou ~

~ VIANDE ~

*Poulette de Racan, trésors du potager
iodé et nuances de jus*

~ ou ~

~ VEGETARIEN ~

✓ *Les délices verts*

~ DOUCEURS & GOURMANDISES ~

Diamant du figuier, accord de blé noir et d'ivoire

~ ou ~

Bleuet des bois éclatants et glacé lacté

~ ou ~

Sélection de fromages affinés

MENU EN 6 TEMPS « MADEMOISELLE DE BLOIS »

€130 TTC

~ HORS-D'ŒUVRE FIN ~

Langoustines, fraîcheur de livèche, carottes des sables et élixir des carapaces

~ ou ~

Grenouilles en habit de noisette, nuée de Girolles et parfum de fenouil sauvage

~ HORS-D'ŒUVRE ~

✓ *Tomate entre flamme et la rosée, marjolaine
et giro de safran des terres Tourangelles*

~ ou ~

*Truite de la Favorite, éclat de concombre,
laitue d'été et Garum de Tours*

✓ POTAGE de la COUR ROYALE

~ POISSON ~

*Mulet au souvenir de Versailles,
armoise âcre et voile de Vouvray*

~ ou ~

Homard bleu, truffe de terre et jus parfumé à l'hysope des cloîtres

~ VIANDE ~

Poulette de Racan, trésors du potager iodé et nuances de jus

~ ou ~

Agneau à la sarriette des murailles, graines de Paimpol et nectar des Près

~ ou ~

~ VEGETARIEN ~

✓ *Les délices verts*

~ DOUCEURS & GOURMANDISES ~

Diamant du figuier, accord de blé noir et d'ivoire

~ ou ~

Bleuet des bois éclatants et glacé lacté

~ ou ~

Sélection de fromages affinés

*Origine de nos viandes : Union Européenne
Origine de notre pêche : France, pêche durable*

*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.

