



BLOIS | CHAMBORD
CHEVERNY | CHAUMONT-SUR-LOIRE

VAL DE LOIRE



OPÉRATION

2X PLUS DE GOÛT

2 entrées | 2 plats | 2 desserts | 2 verres de vins

Un menu pour décupler les saveurs à découvrir dans 17 restaurants

Du 15 janvier au 31 mars 2015



www.bloischambord.com

LE CASTELET - 33 €



40 rue Saint-Lubin - 41000 Blois - 02 54 74 66 09

ENTRÉES

Minestrone de légumes bios du Loir-et-Cher → 🌱
Les rillons maisons sur lentilles bios → 🌱

PLATS

L'Andouillette de Jargeau au Vouvray →
Le canard au miel →

DESSERTS

Les pruneaux au Vouvray
La faisselle de chèvre au miel de Sologne →

VINS

Touraine Mesland rouge, Domaine de Rabelais →
Vouvray tendre, Champalou →

Le +
Dégustation
d'Hypocras
maison

Fermé dimanche et mercredi

LA CREUSILLE - 37 €



3 quai Henri Chavigny - 41000 Blois - 02 54 78 07 39

ENTRÉES

Ravioles de champignons, bouillon de volaille à l'huile de truffes →
Sot-l'y-laisse et crème de petits pois maraichers

PLATS

Sandre rôti à la fleur de thym, farandole de légumes
Médailillon de veau aux champignons, châtaignes et noisettes

DESSERTS

Tarte aux citrons revisitée
Duo crémeux de cacao

VINS

Touraine Sauvignon Domaine José Marteau à Thenay →
Côt Domaine José Marteau à Thenay →

Le +
mise en
bouche

Fermé du 23 février au 9 mars

LE DUC DE GUISE - LE CLIPPER - 25 €



Place Louis XII - 41000 Blois - 02 54 78 22 39

ENTRÉES

Ravioles de Sainte Maure maison émulsion de truffe, sauce foie gras
Foie gras maison mi-cuit mariné au Porto briochette

PLATS

Cochon de lait cuit rôti au feu de bois sauce barbecue pomme de terre à la braise
Risotto crémeux aux deux saumons

DESSERTS

Tiramisu classique à l'italienne
Tarte des demoiselles Tatins

VINS

Coteau du Layon Domaine de la Brosse
Bourgogne Côte d'Auxerre Domaine des Remparts

L'EMBARCADÈRE - 35 €

16 Quai Ulysse Besnard - 41000 Blois - 02 54 78 31 41

ENTRÉES

Rillettes de poissons, petite salade des «Jardins de Cocagne», crème légère au safran →
Rillettes de sanglier, compotée d'échalions de la «Ferme de la Motte» →

PLATS

Cassoulet de la mer : bar, saumon, noix de pétoncles, crevettes
Cassoulet régional : saucisse solognote Gillet et rillons →

DESSERTS

Mousse au chocolat au lait «Max Vauché» et éclats de nougatine
Fondue au chocolat noir «Sao Tomé Max Vauché» et brochette de fruits de saison

VINS

L'Eminence du Domaine de la Renne →
Chardonnay du Domaine de la Renne →

Le +

Café ou infusion avec un biscuit «les Groüets»

LES FORGES DU CHÂTEAU - 27 €



21 place du Château - 41000 Blois - 02 54 78 33 70

ENTRÉES

Galipettes de Touraine →
Mini-feuilleté Tourangeau →

PLATS

Magret de canard à l'orange →
Poisson du marché en matelote →

DESSERTS

Gâteau nantais sur salade d'orange
Coupe François 1^{er}

VINS

Touraine blanc Les Roses du Clos X. Frissant →
Saint-Nicolas de Bourgueil Clos du Vigneau →

Ouvert vendredi, samedi, dimanche et lundi, et pendant les vacances scolaires (sauf mardi soir et mercredi)

L'HÔTE ANTIQUE - 40 €

5 rue de Pont du Gast - 41000 Blois - 02 54 74 39 10

ENTRÉES

Crème de champignons, St-Jacques rôties et champignons frits
Foie gras mi-cuit chutney et son pain grillé

PLATS

Dos de cabillaud en croûte d'ail haricots coco
Filet de bœuf aux morilles, pommes dauphines

DESSERTS

Millefeuille caramel et son coulis
Sablé breton pommes caramélisées au miel

VINS

Sélection du sommelier

LE MARYLAND - 35 €

5 place de la Résistance - 41000 Blois - 02 54 78 08 80

ENTRÉES

Friture d'éperlans à l'ail et persil frais
Assortiment de cochonnaille

PLATS

Cassolette de lotte
Hachis chic d'une base de bourguignon

DESSERTS

Le Jacques Gabriel : biscuit saveur macaron, nougatine, crème brûlée, vanille et framboise →
Assortiment de mignardises →

VINS

Deux verres de la sélection du sommelier →

Le +
Café offert

Fermeture le jeudi

LE MONARQUE - 30 €

61 rue Porte Chartraine - 41000 Blois - 02 54 78 02 35

ENTRÉES

Terrine de canard au foie gras, pistaches et noisettes
Tarte à la citrouille, mesclun de mâche et endives à l'huile de noix

PLATS

Magret de canard, brioche farcie aux raisins confits au muscat
Blanquette de lotte, risotto aux champignons et tuile de parmesan

DESSERTS

Soupe d'agrumes au miôt de Gamay, glace au miel
Tarte des sœurs Tatins façon Monarque (mascarpone),
crème fraîche légère au miel

VINS

Touraine rouge ou rosé
Touraine blanc

Le +
kir ou cocktail de jus de fruit

fermé du 1er au 27 janvier.

L'ORANGERIE DU CHÂTEAU - 60 €



1 avenue Jean Laigret - 41000 Blois - 02 54 78 05 36

ENTRÉES

Langoustines, gaufre parmentière, oignon, chorizo →
Crème d'œufs de la basse-cour de Madame Lamy, tartine de jarret de porc et endive crue et cuite →

PLATS

Le bar sauvage, chou-fleur frisé, comté →
Le bœuf pris dans le filet, tortellini et champignons, mousseline de topinambours

DESSERTS

Croûte chaude de chèvre Onzainois, sucrine et gelée de coingse →
Sphère au chocolat caraïbes cœur de Panna Cotta à la vanille de Tahiti, glace caramel à la fleur de sel

VINS

Touraine Sauvignon domaine du Grand Cerf →
Touraine Mesland rouge Château Gaillard →

Le +
Café offert

Fermé dimanche et lundi, et du 14/02 au 11/03

VINOMANIA - 28 €

12 rue du poids du Roi - 41000 Blois - 02 54 90 17 66

ENTRÉES
Toast de foie gras de canard mi-cuit maison, fleur de sel et confiture de figues
Saumon mariné et sa crème fouettée aux herbes

PLATS
Fricassée de calamars aux olives et son riz
Parmentier de canard

DESSERTS
Crème brûlée
Tiramisu

VINS
Dégustation «accord mets & vin», 3 vins différents

Le +
Café offert

Fermeture dimanche, lundi et samedi midi

AUBERGE DU CENTRE - 43 €

34 grande rue - 41120 Chitenay - 02 54 70 42 11

ENTRÉES
Ballotine de colvert et pruneaux, chutney de pommes à la cannelle
Maki de saumon fumé et radis noir au wasabi 🌿
Selle d'agneau en coque d'herbes, fricassée de châtaignes et girolles, jus au poivre de sichuan 🌿
Saint-Jacques, risotto de potimarron, réduction lait de coco au combava 🌿

DESSERTS
Crèmeux chocolat griotte
Macaron orange grenadine, parfait Grand Marnier

VINS
Deux verres de la sélection e notre sommelière

Le +
Mise en bouche

Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi, et en février

LES TROIS MARCHANDS - 40 €



1 place Victor Hugo - 41700 Cheverny - 02 54 79 96 44

ENTRÉES
Bonbon de saumon acidulé, légumes marinés 🌿🌿
Croustillant de Selles-sur-Cher, trait de pulpe de potimarron et clémentine 🌿🌿

PLATS
Bœuf braisé roulé au lard, parmentier de Mona Lisa 🌿🌿
Émincé de canard au miel, légumes maraîchers braisés 🌿🌿

DESSERTS
Fromage frais de la ferme de la Guillardière, coulis de fruits rouges 🌿
Poire aux épices 🌿

VINS
Cheverny blanc Daridan Tradition 🌿
Cheverny rouge Tessier 🌿

VINOMANIA - 28 €

12 rue du poids du Roi - 41000 Blois - 02 54 90 17 66

ENTRÉES
Toast de foie gras de canard mi-cuit maison, fleur de sel et confiture de figues
Saumon mariné et sa crème fouettée aux herbes

PLATS
Fricassée de calamars aux olives et son riz
Parmentier de canard

DESSERTS
Crème brûlée
Tiramisu

VINS
Dégustation «accord mets & vin», 3 vins différents

Le +
Café offert

Fermeture dimanche, lundi et samedi midi

AUBERGE DU CENTRE - 43 €

34 grande rue - 41120 Chitenay - 02 54 70 42 11

ENTRÉES
Ballotine de colvert et pruneaux, chutney de pommes à la cannelle
Maki de saumon fumé et radis noir au wasabi 🌿
Selle d'agneau en coque d'herbes, fricassée de châtaignes et girolles, jus au poivre de sichuan 🌿
Saint-Jacques, risotto de potimarron, réduction lait de coco au combava 🌿

DESSERTS
Crèmeux chocolat griotte
Macaron orange grenadine, parfait Grand Marnier

VINS
Deux verres de la sélection de notre sommelière

Le +
Mise en bouche

Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi, et en février

LES TROIS MARCHANDS - 40 €



1 place Victor Hugo - 41700 Cheverny - 02 54 79 96 44

ENTRÉES
Bonbon de saumon acidulé, légumes marinés 🌿🌿
Croustillant de Selles-sur-Cher, trait de pulpe de potimarron et clémentine 🌿🌿

PLATS
Bœuf braisé roulé au lard, parmentier de Mona Lisa 🌿🌿
Émincé de canard au miel, légumes maraîchers braisés 🌿🌿

DESSERTS
Fromage frais de la ferme de la Guillardière, coulis de fruits rouges 🌿
Poire aux épices 🌿

VINS
Cheverny blanc Daridan Tradition 🌿
Cheverny rouge Tessier 🌿

AUBERGE DU CHEVAL BLANC - 52 €



5 place du mail - 41300 Selles-St-Denis - 02 54 96 36 36

ENTRÉES

Noix de st jacques marinées et pommes du Berry en tarte fine, vinaigrette de betterave et salade de chioggia →

Foie gras, en escalope poêlée, sur une pomme au thym et lentilles du Berry à la coriandre →

PLATS

Brochet : tournedos sans arêtes, en robe de chou, petits légumes au beurre blanc et safran «Cœur Val de Loire» →

Magret de canard mi-fumé et purée de panais du Père Chigot aux Huiles Guénard →

DESSERTS

Poire pochée au sirop de vin de Cheverny, glace au miel «M.Baudat» →

Soufflé à l'orange, aux écorces marinées, servi chaud →

VINS

Cheverny Blanc Philippe Tessier → →

Mesland Rouge Clos de la Briderie → →

Fermé mardi soir, mercredi et dimanche soir, et du 17/02 au 12/03

LE COLONIAL - 44 €

Hôtel le Fleuray - N° 32 Route D74 - 37530 Cangey - 02 47 56 09 25

ENTRÉES

Éffiloché de bœuf au vin rouge et échalotes confites

Salade de pomelos, gambas au satay et vinaigrette thaï

PLATS

Magret de canard laqué aux baies de Sansho

Maigre label rouge de corse, jus émulsionné au beurre noisette et xérès

DESSERTS

Variations chocolat Manjari, menthe et citron

Tatin de pomme, ganache de Valhrona et sorbet pomme

VINS

Touraine Sauvignon Domaine de la Prévôté

Touraine Gamay Domaine de la Prévôté

Le +

Kir au Sauvignon

LÉGENDE



Ingrédients principaux issus du circuit court



Ingrédients principaux avec label bio



«Ici on cuisine pour les enfants»

Office de Tourisme de Blois | Chambord

23 place du Château - 41000 Blois

02 54 90 41 41 - info@bloischambord.com

www.bloischambord.com