

AUBERGE DU CENTRE - 46 €



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

ENTRÉE Médailillon de foie gras au Porto, compote de poires tapées de Rivarennaises et fruits secs sablés
Les noix de Saint-Jacques rôties, topinambours sautés au cerfeuil et émulsion de coquillage

PLAT Filet de bœuf à la plancha, girolles sautées et sauce morilles
Magret de canard de la Faubonnière à Chémery, crumble pain d'épices, purée de navets

DESSERT Le croustillant de parfait glacé aux noix
L'entremet noix de coco et coulis exotique

VINS Touraine blanc
Cheverny rouge

Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi et du 22/01 au 2/03

LA MAISON D'À CÔTÉ - 72 €



17 rue de Chambord - 41350 Montlivault - 02 54 20 62 30

ENTRÉE Écrevisses de Cour-Cheverny, salsifis, agrumes et jus de persil
Aspe de Loire, caviar de Sologne, courges de notre jardin et échalote confite

PLAT Carpe de Loire à la «Chambord», truffe d'automne, lard de Colonatta
Géline de Touraine contisé à la fève de Tonka

DESSERT Mousse de chèvre frais de Dominique Fabre
Autour du miel de Madame Mignot, génoise, amande et sorbet crème fraîche

VINS Cheverny «Argilo» Domaine de Veilloux
Menetou Salon Philippe Gilbert 2014

Le +
un verre de saumur «Eden»

AU RELAIS D'ARTEMIS - 40€



1 Avenue de Chambord, 41250 Bracieux - 02 54 46 41 22

ENTRÉE Millefeuille de foie gras chaud aux pommes, sirop d'érable
Duo de cuisses de grenouilles et escargots de Cour-Cheverny

PLAT Sélection de pigeonneau aux morilles
Joue de veau confite au jus de truffes

DESSERT Découverte autour de la pomme au caramel beurre salé
Le choix du maître artisan glacier

VINS Touraine Sauvignon blanc
Touraine Gamay rouge

Fermé lundi, et mardi et du 17 au 31 janvier

AUBERGE DE L'ÉCOLE - 42 €



12 Route de Montrichard - 41400 Pontlevoy - 02 54 32 50 30

ENTRÉE Éffiloché de volaille fermière
Saumon fumé maison en tartare de Saint-Maure de Touraine

PLAT Filet de canette française au romarin
Poisson du moment, mousseline de légumes

DESSERT Douceur chocolat/caramel beurre demi sel
Bourdaloque de fruits de saison

VINS Sélection du propriétaire en blanc et en rouge en accord avec le client

Fermé le dimanche soir, lundi et mercredi midi du 10/02 au 27/02

Le +
Apéritif offert

CÔTÉ BISTRO - 38 €



25 rue de Chambord - 41350 Montlivault - 02 54 33 53 06

ENTRÉE Velouté de saison, crème fraîche de la ferme du Croc du Merle
Oeuf cocotte à la carbonara

PLAT Mousseline de poisson de Loire, gnocchis de courge
Volaille rôtie de chez Michel Angier, mousseline de pomme de terre

DESSERT Mousse au chocolat
Crème brûlée à la vanille

VINS Cour-cheverny Domaine de Montcy 2015
Côteaux du Vendômois 2014

Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi du 29/01 au 12/02

Le +
Coupe de Crémant de Loire

LÉGENDE

Ingrédients principaux issus du circuit court

Ingrédients principaux avec label bio

«Ici on cuisine pour les enfants»

«Visite des cuisines pour les enfants» (Selon disponibilité)



OPÉRATION 2X PLUS DE GOÛT

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

Un menu pour décupler les saveurs à découvrir dans 14 restaurants

Du 15 janvier au 31 mars 2017



www.bloischambord.com

Office de Tourisme de Blois-Chambord
23 place du Château - 41000 Blois
www.bloischambord.com

LE CASTELET - 40 €

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

ENTRÉETartine de crottin chaud →
Potage ligérien →**PLAT**Pot-au-feu de macreuse aux légumes anciens →
Filet de canard à la liqueur de Chambord →**DESSERT**Poire au gamay de Touraine →
Crumble hiémal →**VINS**Touraine Mesland blanc →
Touraine Amboise rouge →**Le +**
Dégustation
d'Hypocras
maison

Fermé dimanche et mercredi

L'EMBARCADÈRE - 35€

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

ENTRÉETartare de thon aux huitres et à la coriandre
Tartare de bœuf au foie gras, sel à la truffe**PLAT**Rillons, saucisse «Gillet», confit de canard
Saumon, Saint-Jacques et gambas**DESSERT**Bavaroise au chocolat «Vauché», cœur coulant de fruits rouges
Craquant de nougatine au sésame, crèmeux passion**VINS**Chardonnay Domaine de la Renne
Côt Domaine de la Renne**Le +**
Café, thé ou
infusion**L'ORANGERIE DU CHÂTEAU - 65 €**

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

ENTRÉELe foie gras de canard en fruits déguisés mangue, piment
d'espelette
Noix de Saint-Jacques, raviole de champignons, sauce stanislas**PLAT**Bar sauvage, chou-fleur, huitres, safran
Bœuf « simmenthal » lamelle prise dans le filet et cuit «minute»
pomme Anna, échalotes, vin rouge**DESSERT**«Rocher» blésois, dacquoise choco-amande, mousse lactée,
caramel
Chou-chou pomme façon Tatin, crème glacée «Pommeau»**VINS**Cour Cheverny François Cazin (blanc) →
Touraine Mesland rouge V. Girault →**Le +**
Café
offert

Fermé dimanche et lundi et du 15 Février au 10 mars

LA CREUSILLE - 42 €

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

ENTRÉEFoie gras de canard, billes de poire aux Spéculoos
Feuilleté d'escargots et crème d'ail**PLAT**Filet de sandre au Yuzu, farandole de légumes
Duo de veau, quasi et ris aux champignons et crème de cèpes**DESSERT**Brie de Meaux aux fruits du mendiant
Comme un millefeuille au Praliné**VINS**Sauvignon de Touraine José Marteau →
Côt José Marteau →**Le +**
Coupe de
crémant de Loire

Fermé dimanche soir et lundi

L'HÔTE ANTIQUE - 40 €

5 rue de Pont du Gast - 41000 Blois - 02 54 70 00 46

ENTRÉEFoie gras mi-cuit et son chutney pain toasté
Fricassée d'escargots et sa purée au persil**PLAT**Risotto de gambas et son émulsion
Pièce de bœuf sauce au poivre pommes grenailles et légumes
croquants**DESSERT**Millefeuille au café
Baba au rhum**VINS**

Deux verres de vins de notre sélection

LE DUC DE GUISE - LE CLIPPER - 29 €

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

ENTRÉETerrine de foie gras maison, compoté d'oignons et briochette
Bouchée à la reine : ris de veau et quenelle de veau**PLAT**Rôti de cochon de lait, sauce à la moutarde
Pavé de saumon grillé à la fleur de sel**DESSERT**Tarte des demoiselles Tatin
Financier à la pistache**VINS**Vouvray sec, Domaine Sylvain Gauchon
Cheverny rouge, Domaine Huguet**Le +**
Café
offert**LE MONARQUE - 30 €**

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

ENTRÉETerrine de canard au foie gras, pistaches et noisettes
Macarons de champignons de Paris farcis au crabe**PLAT**Boudin de carpe aux écrevisses et crème au lard fumé →
Millefeuille de veau au foie gras et poivre**DESSERT**Saint-Honoré au pamplemousse, crème chiboust aux agrumes
Craquant au chocolat, mousse chocolat-caramel et éclats de
noisettes de Beauce**VINS**Touraine Prestige rouge, Domaine de Marcé →
Touraine Sauvignon blanc, Domaine de Marcé →**Le +**
Kir Sauvignon
offert**VINOMANIA - 30 €**

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

ENTRÉEGaufre de pomme de terre et tranche de saumon fumé
avec crème parfumée
Foie gras de canard maison, chutney et toasts**PLAT**Parmentier de canard
Curry de lotte et crème de coco**DESSERT**Profiteroles maison
Crème brûlée**VINS**Dégustation «accord mets & vin»
avec 3 vins différents (3x 4 cl)**Le +**
Kir ligérien &
café offerts

Fermeture dimanche, lundi

Fermé le lundi et du 2 au 24 janvier