

L'AUBERGE DU CENTRE - 45€



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

ENTRÉE

La déclinaison de poissons fumés et marinés à l'auberge
L'oeuf parfait sur une duxelle de champignons, sauce Cheverny

PLAT

Le rôti de sandre au lard et aneth, jus corsé
La volaille fermière de la Faubonnière au safran et petits légumes bio de la Touche

DESSERT

Le Dacquois grenache noix de coco
Le chou glacé aux ananas, sauce Guayaquil

VINS

Un verre de Cheverny blanc
Un verre de Touraine rouge

Fermé dimanche soir, lundi, mardi midi et du 27/01 au 06/03

CÔTÉ BISTRO - 40€



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

ENTRÉE

Œuf cocotte, céleri-rave, jambon de bœuf Wagyu
Esturgeon fumé, oca du Pérou, avocat

PLAT

Silure de Loire grillé, héliantis, noisette
Onglet de bœuf rouge des prés, avoine, sauce au poivre

DESSERT

Crème brûlée au praliné
Ananas rôti au miel, sorbet à la sauge

VINS

Touraine Sauvignon «Lisy», par la Maison d'à côté
Valençay «Le claux Delorme», Bertrand Minchin

LA MAISON D'À CÔTÉ - 80€

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

ENTRÉE

Caviar de Sologne, patate douce du jardin, citron vert, oseille
Foie Gras de Villermain au sel, endive, pissenlit, thym citron

PLAT

Carpe de Loire «A la Chambord» truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny
Géline de Touraine, cerfeuil tubéreux, poireau, sauce Albufera

DESSERT

Fromage de chèvre de Dominique Fabre, mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages
Chocolat origine São Tomé en déclinaison, fleur de sel, sarriette

VINS

Crémant de Loire, Domaine Bonnigal-Bodet
Touraine Sauvignon «Lisy» par la Maison d'à Côté
Saint-Nicolas de Bourgueil «Hurluberlu», Sébastien David

RESTAURANT DE L'AGRICULTURE - 48€



37 rue de la Mairie, 41250 Tour/Sologne - 02 54 46 45 10

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques et ris de veau meunière, crème d'oursin
Croustillant d'escargots de la ferme de la Sainsinière aux morilles

PLAT

Pavé de saumon Écossais rôti, huître pochée au sauvignon, blanc de poireau
Noix de filet de bœuf mariné façon chevreuil, mousseline de panais

DESSERT

Charlotte revisitée au marron confit, crème anglaise à l'Armagnac
Poire pochée au sauvignon et badiane étoilée, petit cake au citron et graines de pavot, sorbet citron

VINS

Sauvignon du Domaine de la Renne
Cabernet du Domaine de la Renne

LE + Kir offert

Fermé le dimanche soir, lundi et mardi midi et du 22 décembre au 05 février

LE COLONIAL - 48€



32 Route D74 - 37530, Cangey - Amboise - 02 47 56 09 25

ENTRÉE

Ravioles de gambas aux shiitakes et coriandre dans un bouillon saveur asiatique
Sainte-Maure-de-Touraine croustillant aux noisettes, déclinaison de betteraves

PLAT

Souris d'agneau aux baies de Tasmanie et vinaigre de xérès, gratin dauphinois et légumes de saison
Dorade royale poêlée, sauce au sauvignon de Touraine et curcuma, riz basmati et légumes d'hiver

DESSERT

Poire pochée aux épices, crumble aux pétales de maïs, ganache de fleur de Cao à la fève de Tonka
Crèmeux de mandarine de Corse en coque de meringue, agrumes en gelée de thé Earl Grey et sorbet de mandarine

VINS

Touraine Sauvignon Caves de Moncé
Touraine Amboise cuvée François 1^{er} Caves de Moncé

LE + Apéritif offert

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)

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

NOS RESTOS METTENT LES BOUCHÉES DOUBLES



OPÉRATION 2X PLUS DE GOÛT
Du 15 janvier au 31 mars 2019

2 entrées, 2 plats, 2 desserts, 2 verres de vin
www.bloischambord.com



BLOIS CHEVERNY
CHAMBORD
CHAUMONT-SUR-LOIRE

LA CREUSILLE - 49€



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

ENTRÉE

Foie gras de canard maison au Porto
Ravioles de champignons et crème de cèpes

PLAT

Filet de sandre rôti au beurre rose
Magret de canard émincé à l'orange

DESSERT

Toasts de Saint-Maure au miel
Tartelette banane et chocolat, coulis de noisette

VINS

Un verre de Vouvray Tranquille
Un Verre de Côt

LE + Cocktail maison
et café offerts

Fermé Dimanche soir, lundi et mardi midi

LE DUC DE GUISE - 28€



15, place Louis XII, 41000 Blois - 02 54 78 22 39

ENTRÉE

Oeuf cocotte façon grand-mère et ses mouillettes
Foie gras de canard maison, chutney de mangue et sa briochette tiède

PLAT

Le confit de cuisse de canard maison, sauce poivre vert
et potatoes maison
Risotto de saumon en gravelax, sauce citron vert

DESSERT

Tarte tatin recette des demoiselles et sa boule de glace vanille
Notre Paris-Brest

VINS

Vouvray sec, Domaine Gaudron
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Domaine Valettes

LE + Café
offert

LE MÉDICIS - 58€



2 Allée François 1^{er}, 41000 Blois - 02 54 43 94 04

ENTRÉE

Foie gras de canard de la Ferme de la Faubonnière, condiments
marrons et figues confites, nougatine cacahuètes et graines de lin
Saint-Jacques juste poêlées, émulsion cresson et mousse betterave

PLAT

Cochon roi rose de Touraine préparé aux aromates
Filet d'esturgeon de Sologne infusé au haddock, émulsion Vouvray

DESSERT

Citron Limoncello comme un vacherin, yuzu mousseux et citron
crèmeux
Chocolat «Mandjari» grand cru Valrhona, sorbet cacao et sablé
Breton au praliné

VINS

Touraine Sauvignon - Domaine Corbillères 2017
Touraine - Domaine des Corbillères 2016

LE + Kir et café
offerts

Fermé dimanche soir et lundi. Du 2 au 22 janvier

LE MONARQUE - 32€

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

ENTRÉE

Terrine de gibier du moment, compotée d'oignons au Gamay
Huîtres Normandes et moules gratinées en persillade

PLAT

Nems de carpe et bouillon relevé aux herbes de chez nous
Pavé de cervidé, poire pochée au Cabernet et crème de Fourme
d'Ambert

DESSERT

Tarte Tatin aux figues, crème de mascarpone légèrement citron-
née et vanillée
Ananas confit dans son jus, sorbet et tuile noix de coco

VINS

Touraine tradition blanc Domaine de Marcé
Chinon Domaine de la Semellerie

LE + Café ou thé
offert

Fermé 27 et 28 janvier

L'ORANGERIE DU CHÂTEAU - 70€



1 Av. du Dr Jean Laigret, 41000 Blois - 02 54 78 05 36

ENTRÉE

Le foie gras de canard pied de cochon, pomme tapée, pignons de pin
Les noix de Saint-Jacques en croûte de noisette, panais, jus
acidulé aux fruits de la passion

PLAT

Le sandre rôti, endive, graines de sarrasin, bon jus d'un poulet
Le bœuf pris dans le filet-cromesquis de queue de bœuf et
moelle fumée, poireaux caramélisés et pomme «Anna»

DESSERT

Premières notes sucrées «surprises»
Deuxièmes notes sucrées «chocolatées»

VINS

Verre de Sauvignon de Touraine
Verre de Cheverny rouge

LE + Café
offert

Fermé dimanche et lundi et
du 17 février au 15 mars

AU RENDEZ-VOUS DES PÊCHEURS - 70€

27, rue du Foix, 41000 Blois - 02 54 74 67 48

ENTRÉE

Épaisse tranche de saumon « label rouge d'Ecosse » mariné aux
agrumes
Saint-Jacques saisies, truffes noires « Melanosporum » de région

PLAT

Dos de bar sauvage cuit sur la peau, mousseline de lentilles au
foie gras cru
Suprême de volaille farci «mendiant» chou braisé de chez Laurène

DESSERT

Mille-feuilles à la vanille caramélisé au moment «plat signature»
Macaron au pamplemousse rosé, sorbet pamplemousse «maison»

VINS

Un verre de Sauvignon
Un verre de Pinot noir

Fermé dimanche et lundi

LA FERME DES TROIS MAILLETS - 48€

Les Trois Maillets, 41500 Avaray - 02 54 81 17 88

ENTRÉE

Terrine de foie de volaille et sa confiture d'oignons maison
Mousseline de homard maison aux petits légumes citronnés

PLAT

Sandre sauce beurre blanc, poêlée de légumes
Travers de porc grillé au miel et épices, pomme cuite dans la braise

DESSERT

Le Verger Blésois
Crème brûlée à la vanille Bourbon

VINS

Touraine Sauvignon, Domaine de la Renaudie
Touraine Cabernet, Domaine de la Renaudie

LE + Café
offert

Fermé le lundi soir
et dimanche soir

LE RELAIS D'ARTEMIS - 45€



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

ENTRÉE

Noix de ris de veau caramélisé, vinaigre de framboise
Nem de la mer, crème d'ail noir

PLAT

Cuisse de pigeonneau confite à la cardamome
Saint-Jacques poêlées, fleur de sel fumée au yuzu

DESSERT

Le Verger Blésois maison
Croustillant de mousse de chataignes

VINS

Verre de Oisly blanc
Verre de Touraine rouge

LE + Café
offert

Fermé le lundi et mardi et en janvier

LE RELAIS DE CHAMBORD - 65€



Place Saint-Louis, 41250 Chambord - 02 54 81 01 01

ENTRÉE

Huître pochée de pleine mer, choux rave et émulsion iodée
Ragoût d'anguille de Loire, foie gras poêlé de la ferme de la
Faubonnière

PLAT

Truite de Loire confite, cresson au Noilly Prat et betteraves confites
Râble de lièvre aux marrons, semoule de choux fleur et salsifs, jus
réduit

DESSERT

Assiette de fromages affinés de la région et ses confitures
Poire d'Orléans, crèmeux romarin et biscuit feuilleté

VINS

Vin rouge : Cheverny, Domaine Le Portail
Vin blanc : Cheverny Clos de Nozieux 2017

LE + Coupe de Crémant
et café offert