LA MAISON D'À CÔTÉ - 98€

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

ENTRÉE
Truffes de Mont-près-Chambord, betterave du jardin, royale à la truffe, pain feuilleté
Pôchouse poissons de Loire, oca du Pérou, agrumes, safran de Sologne

PLAT
Aspe de Loire, héliantis, sarrasin, cerfeuil
Géline de Touraine, chou pointu, cédrat du jardin, cardamine

DESSERT
Fromage de chèvre de Dominique Fabre, mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages
Sucrine du Berry, biscuit courge et noix, crème glacée au Sichuan

VINS
1 verre d'anjou «XL» Jean-Christian & Sophie Bonnin *(12cl)*
1 verre de Touraine «Maelys»
La Maison d'à Côté *(12cl)*

Fermé du 16 février au 11 mars

LE + Une coupe de Saumur offerte

AUBERGE DU CHEVAL BLANC - 54€

5 place du mail - Selles-Saint-Denis - 02 54 96 36 36

ENTRÉE
Potimaron en aspic, émincée de noix de Saint-Jacques à l'huile de betteraves
Œuf bio mollet aux lentilles Beluga d'Emilie Chigot, fine crème de wasabi et herbes potagères

PLAT
Le boudin de homard et jus de carcasses à l'estragon
Le bœuf français pris dans le filet, pâtes «Le ruyet» et vitellotes écrasées

DESSERT
Souffé à l'orange confite et sorbet orange
Souffé tout chocolat et son sorbet chocolat

Fermé du 17 février au 12 mars et mardi soir, mercredi et dimanche soir

VINS
1 verre de Sauvignon blanc *(12cl)*
1 verre de Côt noir *(12cl)*

LE + Café offert

RESTAURANT DE L'AGRICULTURE - 48€

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

ENTRÉE
Préssée de queue de bœuf et foie gras en gelée de Porto, chutney oignon rouge
Filet de sandre fumé par nos soins, salade de lentilles du Berry aux échalottes grises

PLAT
Pavé de Daurade rôti, julienne de poireaux et champignons noir, jus réduit
Choux farci au jarret de porc, légèrement fumé à la crème de moutarde d'Orléans

DESSERT
Mousse et velouté d'amande, crème de nougat noir et sa brunoise de kiwi
Verrine de mousse, vanille, cannelle et clémentine, coulis et sorbet

VINS
Chardonay - Domaine de la Renne *(12cl)*
1 verre de cabernet *(12cl)*

LE + Kir et café offerts

LE COLONIAL - 48€

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

ENTRÉE
Quenelle de brochet, hollandaise orange sanguine, poireaux en vinaigrette de moutarde d'Orléans au moût de raisin
Poulet de Racan à la Wellington, sauce au raisin, sauge et épice du trappeur

PLAT
Lieu noir poché à l'huile d'olive Kalios aromatisé aux baies de la passion, patate douce, purée d'ail noir et légumes de saison
Échine de porc, sauce au bourbon, pommes de terre confites à la sarriette, oignon en pickles, purée d'oignon au poivre de Kâmpôt

DESSERT
Gâteau à la citrouille, crémeux chocolat aux piments, crème anglaise au yuzu et bergamote
Fruits de saison rôtis au miel de Touraine, amandes, crumble au poivre de Cubèbe, crémeux mascarpone au jasmin

VINS
Touraine Sauvignon - Caves de Moncé Philippe Catroux *(15cl)*
Touraine Amboise Cuvée François Ier - Caves de Moncé Philippe Catroux *(15cl)*

Fermé du 20 au 27 février , le dimanche soir et le lundi

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)

BLOIS CHEVERNY CHAMBORD
CHAUMONT-SUR-LOIRE

Office de Tourisme Blois-Chambord - Val de Loire
5 rue de la Voûte - 41000 Blois
www.**bloischambord**.com

NOS RESTOS METTENT LES BOUCHÉES DOUBLES

OPÉRATION 2X PLUS DE GOÛT

Du 15 janvier au 31 mars 2020

- 2 entrées
- 2 plats
- 2 desserts
- 2 verres de vin

Plus d'informations sur :
www.bloischambord.com

BLOIS CHEVERNY CHAMBORD
CHAUMONT-SUR-LOIRE

LA CREUSILLE - 55€

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

ENTRÉE
Foie gras de canard au cacao, gelée de Porto et compotée de griotte
Noix de Saint-Jacques, fondue d'endives à l'orange, sauce aux crustacés et vin de Vouvray

PLAT
Dos de cabillaud en croûte viennoise, purée de panais persillée
Magret de canard, jus réduit de vin chaud, purée de patate douce et poire pochée

DESSERT
Chèvre frais au miel, mesclun de jeunes pousses
Traditionnelle crêpe Suzette

Fermé Dimanche soir, lundi et mardi midi

VINS
1 verre de Reuilly blanc *(12cl)*
1 verre de Côt *(12cl)*

LE + Cocktail maison et café offerts

LE CLIPPER - DUC DE GUISE - 28€

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

ENTRÉE
Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits exotiques
Gâteau de homard canadien, herbes fraîches, quenelle de tapenade, vinaigrette à la mangue

PLAT
Ribs de porc cuit au four à braises Josper laqué sauce barbecue, embeurée de pomme de terre truffée
Frivolité de saumon fumée aux saveurs combava, crème citronée façon chantilly

DESSERT
Carpaccio d'ananas
Moelleux au chocolat glace caramel beurre salé, coulis de mangue

VINS
Cheverny blanc Domaine Huguet *(12cl)*
Bourgueil Vaumoreau 2004 par Druet *(12cl)*

LE + Café offert

LE MÉDICIS - 62€

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

ENTRÉE
Foie gras de la Ferme de la Faubonnière mariné au Vouvray mœlleux
Noix de Saint-Jacques, légumes croquants au guacamole sauce thaï

PLAT
Porc roi rosé de Touraine à la pomme tatin gratinée et crémeux de panais
Dos de daurade parfumé au soja, patchoï de légumes et émulsion citronelle gingembre

DESSERT
Sablé praliné coco, mousse yuzu, fruits exotiques et sorbet goyave
Chocolat «Manjari» grand cru Valrhona parfumé aux marrons et crème glacée «Cookies»

VINS
1 verre accord mets vins *(12cl)*
Touraine Gamay - Monsieur Barbou 2018 *(12cl)*

LE + Kir et café offerts

Fermé dimanche soir et lundi. Du 2 au 23 janvier

LE MONARQUE - 32€

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

ENTRÉE
Terrine de lapin aux figues et foie gras
Tatin de raisins caramélisés et caille confite à la graisse de canard

PLAT
Quenelle de poisson de Loire et bisque d'étrilles fraîches
Rôti de Chevreuil aux airelles

DESSERT
Entremet chocolat et fruits de la passion au coulis de maracuja
Déclinaison d'automne (moelleux à la châtaigne, coulis chocolat et glace miel)

VINS
Touraine rouge, Domaine de Marcé *(16cl)*
Saint-Nicolas de Bourgueil rouge *(16cl)*

LE + Café ou thé offert

L'ORANGERIE DU CHÂTEAU - 70€

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

ENTRÉE
Les Noix de Saint-Jacques - ravioles de Topinambour - bouillon crémeux de Barde
Le Foie gras fraichement poêlé - pressé de Pommes et coings jus à la Canneberge

PLAT
Le Sandre - déclinaison de Carottes et jus Miso
Le dos de Biche - Céleri en croûte de sel sauce à la noisette

DESSERT
La tarte au Chocolat « Ocoa »
Dégustation autour des Citrons

Fermé dimanche et lundi et du 23 février au 02 mars

VINS
1 verre de Chardonnay - Domaine PENET *(13cl)*
1 verre de Touraine « Les Linottes »
Anne-Cécile ROY *(13cl)*

LE + Café offert

LE RELAIS D'ARTEMIS - 47€

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

ENTRÉE
Tatin de foie gras, fleur de sel fumé
Carpaccio de pétoncles, vinaigrette de homard

PLAT
Aiguillettes de magret d'oie aux agrumes
Filet de rouget poêlé, sauce passion

DESSERT
Verger blésois, sorbet framboise-violette
Éventail de poires caramélisées au calvados

Fermé lundi, mardi et du 15 au 31 janvier

VINS
Touraine Oisly blanc *(12cl)*
Touraine rouge *(12cl)*

LE + Café offert

LE GRAND SAINT-MICHEL - 70€

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

ENTRÉE
Jaune d'œuf confit, éffiloché de joue de bœuf, tuile sarrasin et consommé de volaille
Foie gras de canard poêlé, crumble pistache et oignon confit

PLAT
Lieu jaune, courge, noisettes et béarnaise à la truffe
Côte de veau, choux fleur et légumes anciens, jus au foin

DESSERT
La vanille, traditionnel mille-feuille à la vanille de Madagascar, chutney de fruits rouges et crème glacée au foin
Autour de la noisette et du lait, Espuma de lait, mousse jianduja, biscuit noisette, glace praliné

VINS
Sancerre - Domaine de Clairneaux Jean Marie Berthier *(12cl)*
Les vignerons de Mont-Près-Chambord Japier de Nozieux (*12cl)*
Cheverny Domaine Jean-Luc Gendrier *(12cl)*

LE + 1 bouteille d'eau 75cl et 1 café offerts

L'AUBERGE DU CENTRE - 45€

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

ENTRÉE
Crémeux de butternut et sa tuile de parmesan
Croustillant de petit Troo sur un mélange gourmand

PLAT
Onglet de veau poêlé miel et citron vert, légumes de la touche
Dorade rôtie, jus acidulé «orange / passion» et risotto crémeux

DESSERT
Petit crumble noisette à la rhubarbe
Millefeuilles de pommes caramel, sorbet coing

Fermé le dimanche soir, lundi et mardi midi et du 26 janv au 5 mars (uniquement le soir)

VINS
Cheverny Blanc «Domaine Badin» *(12cl)*
IGP Val de Loire - Pinot noir «Domaine Sauger» *(12cl)*

CÔTÉ BISTRO - 40€

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

ENTRÉE
Pâté en croûte de sanglier du Domaine de Chambord, baie d'épine vinette
Œuf cocotte à l'esturgeon fumé, pourpier

PLAT
Chou farci d'une mousse de poisson de Loire, jus d'écrevisses
Onglet de bœuf Rouge des Prés, poireau grillé, noix

DESSERT
Fromage frais de la ferme du Croc du Merle, cresson alénois
Poire pochée au miel et romarin, sablé breton

Fermé du 2 au 20 janvier et 24 au 30 mars

VINS
Touraine «Lisy» La Maison d'à Côté (12cl)
IGP Val de Loire «La Croule - Christophe Garnier (12cl)