

CÔTÉ BISTRO - 40€



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

ENTRÉE Velouté de Potimarron, truite en gravelax, châtaigne
Pressé de queue de bœuf, héliantis, noisette

PLAT Esturgeon rôti, brocoli, citron confit
Sanglier du Domaine de Chambord, en Parmentier croustillant

DESSERT Tiramisu, Mandarine et amande
Tarte au chocolat, pistache, glace au nougat

VINS Touraine «Lisy» par la Maison d'À Côté 2016
Cheverny Domaine de Veilloux 2016

Fermé du 22 janvier au 12 février

LA MAISON D'À CÔTÉ - 80€

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

ENTRÉE Caviar de Sologne, oignon doux, persil
Jambon de Bœuf Wagyu, truffe de Mont-près-Chambord, héliantis, cardamine

PLAT Perche Franche, capucine tubéreuse, céleri éternel
Géline de Touraine, suprême poché, radis d'hiver, baies et fleurs de sureau

DESSERT Fromage de chèvre de Dominique Fabre, mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages
Soufflé au chocolat origine São Tomé, croquant cacao, crème glacée à la truffe

VINS Sancerre «la clef du récit» Anthony Girard 2015
Touraine «Maelys» par la Maison d'À Côté 2016

LE + 1 verre de Saumur offert

Fermé du 1^{er} janvier au 31 janvier

RESTAURANT DE L'AGRICULTURE - 45€



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

ENTRÉE Œuf de poule en brioche et saumon fumé, crème ciboulette
Gésier d'oie confit par nos soins vinaigre balsamique, crosnes, betterave rouge

PLAT Filet de Sandre à la Chambord, écrevisse et quenelle de brochet
Filet mignon de porc glacé au caramel salé, pleurotes et carottes confites

DESSERT Petit pot aux agrumes, mousse et sorbet orange et tuile d'agrumes
Le tout pomme, pancake tiède à la compote de pomme au calvados, son sorbet et pomme confite

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 - 45€



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

ENTRÉE Velouté de topinambour, oeuf de caille, châtaignes et Sainte-Maure de Touraine

PLAT Gyoza de gambas au curry noir, bisque aromatisée à la main de buddha
Cabillaud rôti, crosnes et courges aux noisettes, hollandaise au Miso rouge bio de HiraiAkiko en Touraine

DESSERT Porc Roi Rose de Touraine au poivre de Jamaïque, vinaigre de Xérès, pommes de terre vitelotte, salsifis et oignons grelots glacés

VINS Gâteau au caramel et déclinaison de pommes de Touraine, sorbet pomme granny Smith
Poire pochée au vin rouge et au poivre de Cubèbe

VINS Touraine Sauvignon Domaine de la Prévôté
Touraine Amboise Domaine de la Prévôté

LE + Apéritif offert

LE CHÂTEAU DE NOIZAY - 58€



124 prom de Waulsort, 37210 Noizay - 02 47 52 11 01

ENTRÉE Brochet en Quenelles, champignons boutons et sauce au Touraine Amboise
Tourte de Canard et foie gras, sauce Périgieux

PLAT Merlu en darne épaisse, caviar de butternut, cotriade parfumée à la cardamome et orange
Canette laquée au miel & orange, jeunes carottes, sauce carottes thaï

DESSERT La Châtaigne champignon clémentine Grand Marnier et châtaigne grillée
Le Paris Brest

VINS Vouvray sec
Touraine Amboise rouge

Fermé du 15 janvier au 8 février et du 23 février au 15 mars

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



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 14 restaurants

Du 15 janvier au 31 mars 2018



www.bloischambord.com

LA CREUSILLE - 47€



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

ENTRÉE	Foie gras de canard au Coteaux du Layon et Marmelade d'oranges Ravioles d'écrevisses sauce au safran
PLAT	Filet de Sandre au Vouvray, duo de purée de Céleri et carottes au carvi Quasi de veau forestière et crème de cèpes
DESSERT	Toasts de Sainte-Maure au miel ➔ Damier aux deux ganaches
VINS	Reuilly blanc Domaine Cordaillat Côt de Touraine José Marteau

LE + Cocktail maison
et café offerts

Fermé Dimanche soir, lundi et
mercredi soir et du 6 au 11 mars

LE DUC DE GUISE - 29€



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

ENTRÉE	Foie gras au Porto, poire tapée au Vouvray, briochette maison ➔ Velouté de potimarron, émulsion de châtaigne, chips de jambon de pays ➔ Pièce du Boucher gratiné au beurre Clipper et son gratin de pomme de terre ➔ Dos de saumon, pressé de légumes façon antipasti, pestou et granna padano ➔
DESSERT	Entremet chocolat, cerise anarena façon forêt ➔ Tarte tatin des demoiselles, caramel beurre salé, glace vanille ➔
VINS	Menetou salon blanc Eric Louis ➔ Saumur Champigny, Vieilles vignes, Jamet ➔

LE + Café
offert

LE MÉDICIS - 58€



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

ENTRÉE	Foie gras de canard mi-cuit et mariné au Côteau du Layon ➔ Noix de coquilles St Jacques, bouillon et nem de légumes thaï ➔
PLAT	Blanc de cabillaud parfumé au gingembre rose et crème marinère ➔ Porc «rosé» de Touraine, fine raviole d'épinard et parfum Ibérico ➔
DESSERT	Feuillée de chocolat croquant au praliné, esquimau à la vanille et cacahuète ➔ Millefeuille d'ananas, mousse gingembre et citron vert, crème glacée à la noix de coco ➔
VINS	Touraine Sauvignon Mr Barbou 2016 Touraine rouge Mr Barbou 2016

LE + Kir et café
offerts

Fermé dimanche soir et lundi. Du 1^{er} au 23 janvier

LE MONARQUE - 32€

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

ENTRÉE	Velouté de potimarron, œuf poché et saumon fumé Terrine de canard au foie gras, éclats de pistaches et noisettes
PLAT	Boudin de carpe aux écrevisses et crème au lard Pavé de cerf/biche sauce chasseur, champignon farci au lard
DESSERT	Tarte Tatin aux pommes Craquant au chocolat praliné, bavarois à la poire
VINS	2 Verres de vin de Touraine, Domaine de Marcé à OISLY

LE + Café ou thé
offert

L'ORANGERIE DU CHÂTEAU - 70€



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

ENTRÉE	Le foie gras de canard façon boule de neige - persil racine - com- potée de chou rouge et amaretto Les noix de Saint-Jacques juste saisies raviolo de champignons - sauce stanislas
PLAT	Le Pavé de bar poireaux et huîtres en cannelloni - tartare d'algues Le bœuf «Simmenthal» pris dans le filet cuit «minute» - panais - jus tranché à l'huile de cèpes
DESSERT	Le « Rocher » blésois Dacquoise choco-amande - mousse lactée - caramel La croustille de chèvre Onzainois, sucrine et gelée de Coing ➔
VINS	1 verre de Sauvignon Château de la Presle ➔ 1 verre de Cheverny rouge Domaine de Montcy ➔

LE + Café
offert

Fermé dimanche et lundi et du 15 février au 9 mars

AU RDV DES PÊCHEURS - 60€



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

ENTRÉE	Royale de topinambours confits au citron, foie gras frais de canard des Landes, mouillette de pain au chocolat ➔ Flan de cresson et langoustines au Côteaux du Layon
PLAT	Noix de Saint-Jacques saisies, crumble de potimarron aux châ- taignes, sorbet acidulé à la pomme ➔ «La Poularde 1550 au Safran»
DESSERT	Mille feuille «pur beurre» à la vanille des îles caramélisé «Le Verger Blésois»
VINS	1 verre de vin blanc de la région 1 verre de vin rouge de la région

Fermé dimanche et lundi

LA FERME DES TROIS MAILLETS - 46€

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

ENTRÉE	Terrine de foie de volaille et sa confiture d'oignons maison ➔ Salade Val de Loire (chèvre chaud, andouillette, rillons maison)
PLAT	Tronçon saumon grillé sauce oseille ➔ Bavette Angus fondue d'échalotes frites maison ➔
DESSERT	Fondant au chocolat sur lit de crème anglaise Brochette de fruits rôtie au miel
VINS	Cheverny Blanc Domaine du Croc du Merle Touraine «Côt» Domaine de la Renaudie ➔

LE + Café
offert

Fermé le lundi soir et dimanche soir

LE RELAIS D'ARTEMIS - 43€



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

ENTRÉE	Pépites de foie gras poêlées, fleur de sel fumé ➔ Noix de Saint-Jacques snackées, crème de vanille Bourbon ➔
PLAT	La poularde 1550 au safran façon Artemis ➔ Queues de gambas flambées au Noilly Prat
DESSERT	Le Verger blésois maison ➔ Sabayon de poires caramélisées au Layon ➔
VINS	Oisly Sauvignon blanc ➔ Chinon rouge ➔

LE + Café
offert

Fermé le lundi et mardi et du 7 au 31 janvier

L'AUBERGE DU CENTRE - 45€



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

ENTRÉE	Ballotine de Colvert et foie gras aux poires tapées ➔ Palet d'avocat, langoustines aux sésames
PLAT	Noix Saint-Jacques roties, risotto potimarrons ➔ Magret de canard de la Faubonnière, crumble Pain d'épices, purée Parois ➔
DESSERT	Baba au Rhum maison aux agrumes Profiterole Passion sauce Dulcey
VINS	Découverte des vins de Loire Blanc ➔ Découverte des vins de Loire Rouge ➔

Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi et du 22.01 au 2.03