



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 2017



www.bloischambord.com

LE CASTELET - 40 €



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

ENTRÉE

Tartine 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

LA CREUSILLE - 42 €



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

ENTRÉE

Foie 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

LE DUC DE GUISE - LE CLIPPER - 29 €

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

ENTRÉE

Terrine 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

L'EMBARCADÈRE - 35€

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

ENTRÉE

Tartares «Terre et mer»

Tartare de thon aux huitres et à la coriandre
Tartare de bœuf au foie gras, sel à la truffe

PLAT

Duo de Cassoulets

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, crémeux passion

VINS

Chardonnay Domaine de la Renne
Côt Domaine de la Renne

Le +

Café, thé ou
infusion

L'HÔTE ANTIQUE - 40 €

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

ENTRÉE

Foie 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 MONARQUE - 30 €

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

ENTRÉE

Terrine 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

L'ORANGERIE DU CHÂTEAU - 65 €



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

ENTRÉE

Le 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

LE MÉDICIS - 56 €



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

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques, «croquant» parmesan et avocat crémeux, coulis mangue acidulée →

Tartare de thon parfumé «thai», patate douce aux épices version «relooking»

PLAT

Blanc de cabillaud aux aromates, velouté de lentilles

«du Puy» légumes «tempura» →
Porc «rose» de Touraine au poivre & ananas pomme de terre bleue →

DESSERT

Barre au chocolat grand cru «Valrhona» aux marrons et sa crème glacée à la vanille

Exotik : mangue, coco, passion et épices «Ginger»

VINS

Touraine Sauvignon, Domaine Barbou 2016 →

Touraine rouge Domaine Barbou 2016 →

Le +
kir maison, et
café offerts

Fermé le lundi et du 2 au 24 janvier

VINOMANIA - 30 €

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

ENTRÉE

Gaufre 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

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

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

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

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»

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
Bourdaloue de fruits de saison

VINS

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

Le +

Apéritif
offert

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

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
23 place du Château - 41000 Blois
www.bloischambord.com