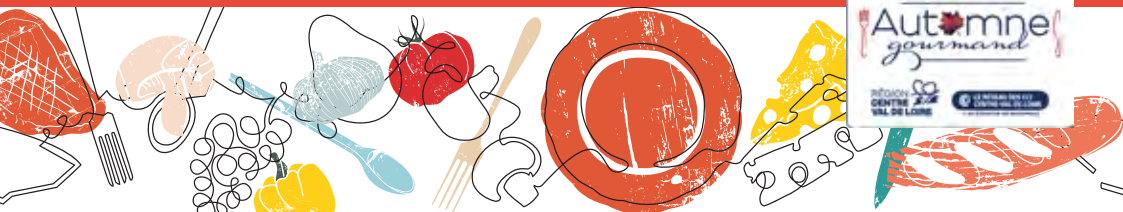


2026 : « **Les métamorphoses de la nature à l'assiette** »
Les chefs réinterprètent le terroir avec audace



LA QUINZAINE



GOURMANDE

du 31 octobre
au 15 novembre
2026



Des menus **tout compris** à des tarifs **tout doux**



Flashcodez-moi !



LA QUINZAINE GOURMANDE

2026

LES RESTAURANTS PARTICIPANTS

BAUZY

Auberge Le Col Vert P.3

BLOIS

Les Banquettes Rouges P.3

L'Embarcadère P.3

La Trouvaille P.3

CANDÉ-SUR-BEUVRON

Le Lion d'Or P.4

CHEVERNY

La Rousselière P.4

CHITENAY

Auberge du Centre P.4

COUR-CHEVERNY

L'Evidence P.4

LA FERTÉ-BEAUHARNAIS

Auberge Le Beauharnais P.5

LE-CONTROIS-EN-SOLOGNE

La Botte d'Asperges P.5

Le Relais des Landes P.5

MONT-PRÈS-CHAMBORD

Domus Restaurant P.5

PONTLEVOY

Auberge de l'École P.6

SAINT-AIGNAN

La Salamandre P.6

Les 3 Chemins P.6

SOINGS-EN-SOLOGNE

Le Vieux Fusil P.6

TOUR-EN-SOLOGNE

Au Gré du Vent P.7

VALLIÈRES-LES-GRANDES

Les Closeaux P.7

VEUZAIN-SUR-LOIRE

La Charbonnette P.7

La Croix Blanche P.7



www.cuisine-en-loir-et-cher.fr



SIÈGE SOCIAL

Maison des Entreprises
16 Rue de la Vallée Maillard
41018 BLOIS Cedex

Tél: 02 54 44 64 48

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :



[cuisine.en.LoiretCher](https://www.facebook.com/cuisine.en.LoiretCher)

BAUZY

Auberge Le Col Vert

Stéphane et Valérie Ravet

2 route de Neuvy
02 54 79 11 55

Fermeture : du lundi au vendredi midi

55€

Cocktail de Valérie
et « mises en bouche »

Terrine de colvert au foie gras et figues,
pickles, cornichons et chutney maison

Rôti de porc de plein air de la ferme de la
Chéreautière sauce à la crème de cidre,
champignons de la vallée du Cher et
croustille de pommes de terre

La tarte Tatin du Col Vert et sa crème épaisse

Blanc : Cuvée 80/20 du Domaine de la Plante
d'Or. Rouge : Pineau-Noir 2019 du Château
de la Presle
Café

BLOIS

L'Embarcadère

Soizic Guillory

16 quai Ulysse Besnard
02 54 78 31 41

Fermeture : dimanche soir

48€

Cocktail & mise en bouche

Œuf parfait, mousseline de panais, magret de
canard fumé

Volaille de la région en deux cuissons, cuisse
confite, filet snacké, risotto aux champignons,
jus corsé ou Courge rôtie, siphon de
polenta crémeuse, champignons, noisettes
de la ferme et caramel d'herbes

Poire pochée aux épices, crème vanille,
crumble noisette et caramel

Deux verres de vin
Café

BLOIS

La Trouvaille

Fantin Laroche

5 rue de la Chaîne
02 54 79 25 30

Fermeture : dimanche

49€

Coupe de Vouvray
ou soft et accras de silure

St-Jacques snackées, crème de céleri à la
vanille, pomme granny

Filet de canette, mousseline de carottes rôties,
poire au vin rouge et jus réduit

Finger façon tarte tatin

Deux verres de vin : AOC Muscadet,
Retour de pêche, AOC Touraine, Cuvée
Royale, Domaine de la Roche
Café

BLOIS

Les Banquettes Rouges

Marie-Céline Chavigny

Chef de cuisine : Erwan Glacet

16 rue des Trois Marchands
02 54 78 74 92

Fermeture : dimanche et lundi

49€

Cocktail maison avec
ou sans alcool

Quenelles de carpe gratinées à la tomme aux
fleurs et condiments autour des betteraves

Médaille de filet mignon de sanglier cuit
basse température, sauce au vin rouge
régional et échalotes confites

Crèmeux de potimarron à la fève de Tonka,
biscuit noisette et glace à la fleur de sureau

Deux verres de vin régional AOC
Café et sa douceur

CANDÉ-SUR-BEUVRON

Le Lion d'Or

Jérôme Lechat
et Laurent Morin

1 route de Blois
02 54 44 04 66

Fermeture : lundi et mardi

56€

Cocktail maison

Noix de Saint-Jacques rôties,
crème de butternut, copeaux de chorizo

Mignon de porc, légumes d'automne,
crème de cèpes

Croustillant chocolat mangue passion,
sorbet exotique

Deux verres de vin
Café

CHEVERNY

La Rousselière

Aurélien Depont
Chef de cuisine : Thibaut Robert

Golf de Cheverny
02 54 79 23 02

Fermeture : lundi et tous les soirs

49€

Kir pétillant et ses canapés

Carpaccio de noix de Saint-Jacques
aux éclats de noisettes torréfiées

Noisette de porc « Roi Rose de Touraine »,
jus réduit aux épices et sa purée
de potimarron

Dôme craquant au chocolat, mousse légère
et son cœur fruits de la passion

Deux verres de vin AOC Cheverny
Café

CHITENAY

Auberge du Centre

Emmanuelle Smith
Chef de cuisine : Dimitri Bertrand

34 Grande rue
02 54 70 42 11

Fermeture : dimanche soir, lundi, mardi et
mercredi midi

51€

Kir touraine

St-Jacques à la plancha, tombée de
poireaux, pomme en texture de
Mont-Près-Chambord et son
beurre blanc anisé

Paleron de bœuf sauce au Cheverny, pommes
de terre grenailles à la fleur de sel fumée

Tarte tatin et sa crème de la Ferme du Fay

Deux verres de vin : AOC Cheverny, blanc et
rouge, eau filtrée
Café ou thé

COUR-CHEVERNY

L'Évidence

Emmanuel Béa

22 boulevard Carnot
02 54 46 23 82

Fermeture : dimanche soir, mardi et mercredi

52€

Cocktail maison
et sa palette de mises en bouche

Bouchées de filets de cailles au sésame,
julienne de betterave au wakamé

Parmentier de gibier à la mousseline
de céleri, jus brin aux champignons
du moment

Figues de Cour-Cheverny rôties, financier
aux zestes de clémentines et fève de tonka

Deux verres de vin de notre sélection
Café

Possibilité d'un plateau de fromage en supp. à 9 €

LA FERTÉ-BEAUHARNAIS

Le Beauharnais - Sherri & Nicola

Sherri et Nicola Boniface

18 rue Napoléon III
02 54 83 64 36

Fermeture : lundi soir, mardi et mercredi

60€

Cocktail maison
avec ou sans alcool

Empanada d'escargots de Saint-Viâtre en
recado sauce Q'eqchi' à la feuille Hoja Santa

Pastilla de bœuf de Sologne aux
champignons de la cave de Bourré,
jus corsé à la truffe du Berry, épices douces

Marquesita au cacao de Bolivie et crème
glacée de potimarron à la vanille du Mexique

Deux verres de vin du Val de Loire
Café et mignardises

LE-CONTROIS-EN-SOLOGNE

Le Relais des Landes

Sophie Parisis

1 Les Landes
02 54 44 40 40

Fermeture : tous les midis, les 8 et 15 novembre

58€

Cocktail maison et mise en bouche

Pintade marinée, betterave,
pomme et crème de raifort

Filet de bœuf, jus réduit de vin rouge,
mouseline de céleri

Pomme caramel et noisettes de la Ferme de la
Grande Vove et sa mousse vanille

Deux verres de vin de Loire
Café

LE-CONTROIS-EN-SOLOGNE

La Botte d'Asperges

Maud et Stéphane Bureau

52 rue Pierre Henri Mauger
02 54 79 50 49

Fermeture : lundi et mardi

56€

Crémant de Loire & crème pure folie

Tarama de poisson de Loire, huile citron vert
et sésame torréfié

Quenelle de volaille fermière aux cèpes, espuma
au vin jaune et chips de champignons

Médaille de veau confit, sauce au foie gras,
compression de pommes de terre et
légumes rôtis.

Composition raffinée, dressée avec soin par le
chef devant vous, selon
l'inspiration et votre sélection

Deux verres de vins régionaux
Café et ses mignardises

MONT-PRÈS-CHAMBORD

Domus Restaurant

Amélie et Jérémy Fortier
et Benjamin Astier

2 rue des Vignes d'en Haut
02 54 74 02 53

Fermeture : mercredi, jeudi et tous les midis,
sauf le week-end

62€

Cocktail Le Géranium Royal
avec ses canapés

L'œuf parfait, crème de champignons et sa
mouillette croustillante

Pavé de cochon braisé, butternut rôti et
gnocchis à la farine de châtaigne

Dacquoise noisette, marmelade et siphon à
l'orange, tuile craquante au chocolat

Deux verres de vins régionaux
Café expresso

Notre fromage travaillé avec supp. de 10€

PONTLEVOY

Auberge de l'École

Agnès et David Moreau

12 route de Montrichard
02 54 32 50 30

Fermeture : dimanche soir et lundi

48€ Le Pontilévien & ses frivolités

Médailillon de foie gras de canard mi cuit au torchon maison & son chutney de kumquat, sorbet mandarine

Poisson du jour au retour de la pêche cuisson basse température, cappuccino de champignons du moment & croustillant de légumes al dente

Brioche façon pain perdu, caramel au beurre demi-sel en chaud froid vanille

Deux verres de vins locaux
Café & ses mignardises

SAINT-AIGNAN

Les 3 Chemins

Thessa Van Wijngaarden

11 place de la Paix
09 81 30 66 33

Fermeture : dimanche midi, mercredi et jeudi

48€ Coupe de Crémant de Loire et ses mises en bouche

Pâté en croûte de campagne, pickles & mesclun

Magret de canard rosé, jus corsé à l'orange, purée de patate douce citronnée & chips croustillantes

Savarin au rhum, sorbet mûre du jardin & crème légère

Deux verres de vin
Café ou thé

SAINT-AIGNAN

La Salamandre

Marieke Nuijs et Jeroen Steentjes

7 place de l'Église
02 54 93 20 66

Fermeture : mardi et mercredi

64€ Cocktail maison à la base de Crémant de Loire

Turbot - Butternut - Petits champignons de la forêt

Chevreuil - Légumes Automnales / Jus épicé de Rhum Français

Tartelette aux figues - Tonka - Vanille

Deux verres de vin
Café ou thé

Notre fromage travaillé avec supp. de 9€

SOINGS-EN-SOLOGNE

Le Vieux Fusil

Alice et Laurent Lefèvre

Chef de cuisine : Ludovic Chantier

1140 route de Contres
02 54 98 71 31

Fermeture : dimanche soir

55€ Kir du Vieux Fusil à la châtaigne

Fondue solognote de S^{te} Maure de Touraine : crème chaude et onctueuse de fromage de chèvre à savourer avec du pain bien doré

Sauté de cerf façon Grand Veneur aux aïrelles, écrasé de butternut aux châtaignes et panais fondant aux raisins

Tarte Tatin comme autrefois : pommes longuement caramélisées, pâte croustillante et caramel blond encore tiède

Deux verres de vin
Café

Au Gré du Vent

Ani et Samuel Artière

8 rue du Vivier
09 50 55 86 05

Fermeture : dimanche soir et lundi

55€ Kir maison ou cocktail sans alcool,
amuse-bouche

Millefeuille de chèvre, légumes grillés **ou**
Ballotin de poisson de la Loire, sauce safranée

Chartreuse de volaille **ou** Filet de poisson rôti
selon arrivage, risotto, légumes de saison

Douceur aux poires, châtaigne, coulis de
chocolat **ou** Farandole de fromages de
nos régions

Deux verres de vin
Café et mignardises

Les Closeaux

Sophie et Christophe Lunais

Les Closeaux
02 47 57 32 73

Fermeture : mardi et mercredi

48€ Cocktail maison
et ses amuse-bouches

Terrine de veau et porc au foie gras,
coing acidulé, croustillant aux graines

Volaille fermière en deux cuissons,
potimarron en textures, marrons, jus de
volaille à la sauge

Poire rôtie & miel des Closeaux, glace au
fromage blanc, tuile au sarrasin

Deux verres de vin
Café

La Charbonnette

Élodie et Manu Franc

13 rue de la Justice
02 54 20 79 51

Fermeture : du 1^{er} au 4 novembre inclus
et dimanche soir, mardi et mercredi

49€ Cocktail maison
et ses mises en bouche

Œuf mollet de chez Sébastien Dassise, crème
de S^{te} Maure de la Cabinette, champignons
rôtis et coulis persil

Trilogie de veau (ris poêlé, quasi snacké et
poitrine en samoussa), pomme de terre rôtie
aux herbes, royale de céleri

Coque chocolat, namélaka lait, crème praliné
et streuzel cacao

Deux verres de vin
Café ou thé

La Croix Blanche

Laëtitia et Jean-François Beauvin

2 avenue de la Loire
02 54 70 23 80

Fermeture : dimanche soir,
lundi et mercredi

59€ Amuse-bouches et Vouvray
pétillant Domaine Bredif

Texture de céleri parfumé à la truffe

St Jacques panées aux noisettes, mousseline
de panais, compotée d'échalote.

Ballotine de lapin farcie, courges et
châtaignes, sauce suprême.

Soufflé flambé au cognac

Deux verres de vin : Domaine Gandon
Touraine Amboise 2023 et Vouvray sec Coulée
d'argent 2023 Domaine Bourillon
Café ou thé



LA QUINZAINE GOURMANDE

L'association des restaurateurs de métier « Cuisine en Loir-et-Cher » vous invite à la Quinzaine Gourmande du 31 octobre au 15 novembre 2026. Pendant toute la durée de l'opération, les restaurateurs participants vous proposeront dans leur établissement, un menu créatif, boissons comprises à un tarif alléchant...

L'occasion de découvrir ou redécouvrir des restaurants proches de chez vous.
A vos fourchettes !

Des restaurateurs engagés pour le goût, les produits locaux et la convivialité

Choisir un établissement Cuisine en Loir-et-Cher, c'est plus qu'un moment de plaisir : c'est soutenir un restaurateur passionné par son territoire, défenseur des circuits courts et des produits de saison.

www.cuisine-en-loir-et-cher.fr

Pour la 7^{ème} édition, les restaurateurs mettent les petits plats dans les grands !

Portée par la Région et le réseau des Chambres de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire, l'opération Automne Gourmand invite depuis 2020 le grand public à découvrir le savoir-faire de restaurateurs régionaux, à travers une gastronomie authentique, responsable,



de qualité... à des prix attractifs ! Six manifestations gastronomiques et conviviales sont organisées à l'automne par des

associations de restaurateurs et des offices de tourisme, dans les six départements de la région. Plus d'une centaine de restaurants y participent chaque année de septembre à novembre inclus.

autumnegourmand.centre-valdeloire.fr

