

## 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) ➔

**LE +** Une coupe de Saumur offerte

Fermé du 16 février au 11 mars

## 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** Soufflé à l'orange confite et sorbet orange  
Soufflé tout chocolat et son sorbet chocolat

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

**LE +** Café offert

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

## RESTAURANT DE L'AGRICULTURE - 48€

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

**ENTRÉE** Prêssée 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 noirs, 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 Kämpöt ➔

**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 1<sup>er</sup> - 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](http://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](http://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

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

**LE +** Cocktail maison et café offerts

Fermé Dimanche soir, lundi et mardi midi

## 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 Jospet laqué sauce barbecue, embeurée de pomme de terre truffée  
Frvolité de saumon fumée aux saveurs combava, crème citronnée 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 1<sup>er</sup>, 41000 Blois - 02 54 43 94 04

**ENTRÉE** Foie gras de la Ferme de la Faubonnière mariné au Vouvray moelleux  
Noix de Saint-Jacques, légumes croquants au guacamole sauce thai

**PLAT** Porc roi rosé de Touraine à la pomme tatin gratinée et crémeux de panais  
Dos de daurade parfumé au soja, patchoi de légumes et émulsion citronnelle 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 aïrelles

**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 fraîchement 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

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

**LE +** Café offert

Fermé dimanche et lundi et du 25 février au 02 mars

## 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

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

**LE +** Café offert

Fermé lundi, mardi et du 15 au 31 janvier

## 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 foie  
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 vigneron 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

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

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

## 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

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

Fermé du 2 au 20 janvier et du 24 au 30 mars