Cuisine en Loir-et-Cher

Le terroir, la convivialité, notre Métier

LA QUINZAINE GOURMANDE

Du 1er novembre

au 15 novembre 2022

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

UNE OPÉRATION LABELLISÉE

Automne gourmand en Loire-et-Cher

EN PARTENARIAT AVEC

CCI LOIR-ET-CHER 1er ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

Saveurs41.fr

Loir&Cher LE DÉPARTEMENT

Centre-Val de Loire

LE RÉSEAU DES CCI CENTRE-VAL DE LOIRE 1er ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

val de loire FRANCE LOIR-ET-CHER

LA QUiNZAiNE GOURMANDE 2022

LISTE DES RESTAURANTS PARTICIPANTS

BLOIS
- Les Banquettes Rouges ..... PAGE 3
- L'Embarcadère ..... PAGE 3
- La Trouvaille ..... PAGE 3

CANDÉ-SUR-BEUVRON
- Le Lion d'Or ..... PAGE 3

CHAUMONT-SUR-LOIRE
- Hostellerie du Château ..... PAGE 4

CHEVERNY
- La Rousselière ..... PAGE 4

CHITENAY
- Auberge du Centre ..... PAGE 4

CONTRES
- La Botte d'Asperges ..... PAGE 4

COUR-CHEVERNY
- L'Evidence ..... PAGE 5

LAMOTTE-BEUVRON
- La Maison Tatin ..... PAGE 5

OUCHAMPS
- Relais des Landes ..... PAGE 5

PONTLEVOY
- Auberge de l'École ..... PAGE 5

ROMORANTIN-LANTHENAY
- La Table Gourmande * ..... PAGE 6

SAINT-AIGNAN
- Le Mange Grenouille ..... PAGE 6

SALBRIS
- Domaine de Valaudran ..... PAGE 6

SOINGS-EN-SOLOGNE
- Le Vieux Fusil ..... PAGE 6

TOUR-EN-SOLOGNE
- Au Gré du Vent ..... PAGE 7

VALLIÈRES-LES-GRANDES
- Les Closeaux ..... PAGE 7

VILLENY
- Auberge de Villeny * ..... PAGE 7

* Restaurants non adhérents à Cuisine en Loir-et-Cher

UNE OPÉRATION LABELLISÉE

Automne gourmand en Centre-Val de Loire

EN PARTENARIAT AVEC

val de loire FRANCE LOIR-ET-CHER

CCI LOIR-ET-CHER 1er ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

Saveurs41.fr Les produits du terroir de Loir&Cher en ligne

Loir&Cher LE DÉPARTEMENT

Centre-Val de Loire

LE RÉSEAU DES CCI CENTRE-VAL DE LOIRE 1er ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

BLOIS

Les Banquettes Rouges

Marie-Céliane Chavigny
Chef de cuisine : Erwan Glacet

16 rue des Trois Marchands
02 54 78 74 92
Fermeture : dimanche et lundi

44 €

Cocktail avec ou sans alcool

Betteraves fumées au bois de hêtre
Chèvre du Val de Loire en textures
Coppa maison

Pavé de poisson selon la pêche
Espuma de beurre rouge à la main de Bouddha
Pommes de terre comme un risotto au sel fou

Déclinaison autour du nougat,
Du chocolat noir et du café

Deux verres de vins régionaux AOC
Café

BLOIS

L'Embarcadère

Edouard Lefèvre
Chef de cuisine : Vivien David

16 quai Ulysse Besnard
02 54 78 31 41

44 €

Cocktail du moment

Velouté marron noisettes à l'huile de truffes
et croutons

Risotto de veau émincé aux châtaignes
et champignons

Profiteroles 2 choux

Un verre de vin Sauvignon
« Domaine de la Renne »
Un verre de vin Cheverny rouge
« Domaine Bellier »
Café

BLOIS

La Trouvaille

Jimmy Georges et Fantin Laroche

5 rue de la Chaîne
02 54 79 25 30
Fermeture : dimanche

39 €

Kir, bière ou boisson sans alcool

Saumon gravlax, salade de fenouil aux herbes

Suprême de pintade aux champignons, risotto

Brioche perdue,
pommes de la région caramélisées,
caramel beurre salé

Deux verres de vin au choix
Café

CANDÉ-SUR-BEUVRON

Le Lion d'Or

Jérôme Lechat

1 route de Blois
02 54 44 04 66
Fermeture : lundi et mardi

54 €

Apéritif

Velouté de potimarron,
Noix de coquilles St Jacques caramélisées,
Mousse légère au curry rouge, pointe de Chorizo.

Filet mignon de Roi rose,
Crémeux de panais et céleri,
Jus réduit aux morilles, poivre de Voatsiperifery

Entremet chocolat litchi-passion,
croustillant praliné, sorbet mangue.

Deux verres de vin
Café

CHAUMONT-SUR-LOIRE

Hostellerie du Château

Pascal Delsériès
Chef de cuisine : Bruno Jouannet

2 rue du Maréchal de Lattre de Tassigny
02 54 20 98 04
Fermeture : lundi et mardi

43 €

Cocktail maison et amuse-bouches

Cromesquis de butternut au safran
Carpe fumée, pain Bun's

Filet mignon de « Roi rose »
Sauce cacahuètes, pommes de terre et carottes
Façon tourtière

Ravioles ouvertes de chocolat, Farcis noisette,
Voile de pomme

Deux verres de vins régionaux
Café

CHEVERNY

La Rousselière

Aurélien Depont
Chef de cuisine : Thibaut Robert

Golf de Cheverny
02 54 79 23 02
Fermeture : du mardi au dimanche, le soir

46 €

Kir pétillant et ses canapés

Parmentier de potimarron aux escargots
Echalotes confites et sa crème d'ail noir

Cabecero de porc ibérique et son jus réduit
Aux trompettes de la mort

Entremet à la châtaigne
et sa ganache au chocolat noir

Deux verres de vin Cheverny
Café

CHITENAY

Auberge du Centre

Claire Martinet
Chef de cuisine : Carl Bigot

34 Grande rue
02 54 70 42 11
Fermeture : du dimanche soir au mardi midi

50 €

Cocktail Denis Papin

Croustillant d'escargots, déclinaison
de courges d'hiver, chips de comté

Bouillon de maigre, thé bergamote,
petits légumes vapeur

Dôme noisette,
Cœur coulant, croustillant praliné,
Sorbet fruits rouges

Deux verres de vin de la sélection du sommelier
Café

CONTRES

La Botte d'Asperges

Maud et Stéphane Bureau

52 rue Pierre Henri Mauger
02 54 79 50 49
Fermeture : lundi et mardi

48 €

Espuma de betteraves,
esturgeon mi-cuit
Perles acidulées

Foie gras fermier poché, texture de chou fleur
Noisettes torréfiées de la Grande Vove

Fondant d'agneau de Sologne, jus au foin,
Légumes d'automne rôtis

Le chocolat Valrhona en douceur
Poire givrée, tuiles cacahuètes

Un verre de vin Vouvray, Classic « Marc Brédif »
Un verre de vin Val de Loire,
cuvée spéciale Botte d'Asperges, « Guy Allion »
Café

COUR-CHEVERNY

L'Evidence

Emmanuel Béa

22 boulevard Carnot
02 54 46 23 82
Fermeture : mardi et mercredi

46 €

Cocktail maison
Mise en bouche

Quenelle de brochet au velouté de crustacés
et noix de pétoncles

Parmentier de lièvre au poivre fumé,
Mousseline de topinambour

Creusois à la poire caramélisée et la noisette,
Ganache montée au praliné

Un verre de vin blanc Touraine
«Domaine Daridan»
Un verre de vin rouge Cheverny,
cuvée le Pressoir « Domaine des Huards »
Café

LAMOTTE-BEUVRON

La Maison Tatin

Chef de cuisine : Olaf Pézard

5 avenue de Vierzon
02 54 88 00 03
Fermeture : dimanche soir, lundi et mardi

42 €

Cocktail Tatin et ses mises en bouche

Cuillère de la belle Sologne
Pickles de légumes

Matelote d'esturgeon de Sologne au vin rouge,
petits légumes

Tarte Tatin

Deux verres de vin Reuilly rouge
« Les Demoiselles Tatin »
Café

OUCHAMPS

Relais des Landes

Sophie et Stéphane Parisis
Chef de cuisine : Franck Fuchs

Lieu-dit Les Landes
02 54 44 40 40
Fermeture : le midi du lundi au vendredi et mardi soir

56 €

Coupe de Vouvray

Gourmandise d'œuf fermier de Monsieur Dassise
Royale de champignons
Crème de lentilles, rillons de Roi Rose

Dos d'esturgeon de Brenne en croûte de châtaignes
Déclinaison de potimarron
Condiment d'un quinoa à la grenade

Dôme de pommes de Mont-Près-Chambord
Cœur coulant caramel, gingembre
Gelée de cidre, croustillant speculoos

Un verre de vin Cheverny blanc
Un verre de vin 100 Pur Sang rouge
Café

PONTLEVOY

Auberge de l'École

Agnès et David Moreau

12 route de Montrichard
02 54 32 50 30
Fermeture : dimanche soir, lundi et mercredi midi

48 €

Le Pontilévien (kir maison)
et ses frivolités

Velouté de potimarron du potager du chef
Aux éclats de Saint Jacques rôties

Magret de canard rôti au romarin
Soufflé de pommes Annabelle
Jus corsé aux cèpes

Croustillant fondant tout cacao
Duo caramel-vanille

Deux verres de vin issus de la sélection
du propriétaire
Café

■ ROMORANTIN-LANTHENAY

La Table Gourmande *

Franck Girardeau

18 place de la Paix
09 88 45 57 27
Fermeture : dimanche et lundi

45 €

Kir cassis

Mousseline de brochet,
Réduction de vin rouge et étuvée de poireaux

Rôti de pintade fermière,
Légumes de saison

Tatin de pommes-coings,
Glace à la vanille maison

Deux verres de vin
Café

* restaurant non adhérent à Cuisine en Loir-et-Cher

■ SALBRIS

Domaine de Valaudran

Céline et Gaëtan Massu
Chef de cuisine : Raphaël Humbert

Avenue de Romorantin
02 54 97 20 00

52 €

Vouvray pétillant
liqueur de Chambord

Pressé de foie gras aux artichauts
et magret de canard fumé

Pavé d'esturgeon poêlé
Pomme Darphin, jus à l'estragon

Tiramisu aux poires et au pain d'épices
Glace amande

Un verre de vin Cheverny blanc « Sauger »
Un verre de vin Gamay « Mériau »
½ eau minérale
Café

■ SAINT-AIGNAN

Le Mange Grenouille

Floriane Clavelier et Vincent Foyer

10 rue Paul Boncour
02 54 71 74 91
Fermeture : dimanche, lundi et mercredi soir

50 € (1)

Kir pétillant à la mandarine Girardot

Bonbons de bœuf, shiitaké et anguille fumée
Dashi de crevettes grises

Noix de Saint Jacques dorées,
Rillons de Touraine
Coulis de butternut et gingembre

Mont blanc aux marrons glacés et cassis

Deux verres de vin Touraine Chenonceaux
Café

(1) menu proposé le soir, le week-end et jours fériés

■ SOINGS-EN-SOLOGNE

Le Vieux Fusil

Alice et Laurent Lefeuvre
Chef de cuisine : Ludovic Chantier

1140 route de Contres
02 54 98 71 31
Fermeture : dimanche soir

41 €

Kir du Vieux Fusil à la Châtaigne

Ris d'agneau, Parfum de Sous-Bois en Feuilleté

Sauté de Sanglier aux airelles
Potimarron aux Châtaignes

Etang Solognot

Un verre de vin Cuvée à l'Ancienne
« Domaine du Rin du Bois »
Un verre de vin Cabernet
« Domaine Charly Ravennelle »
Café

TOUR-EN-SOLOGNE

Au Gré du Vent

Ani Manukyan et Samuel Artière

8 rue du Vivier
09 50 55 86 05
Fermeture : dimanche soir, lundi et mardi 15 novembre

50 €

Apéritif Au Gré du Vent
avec ou sans alcool

Tatin de chèvre frais, pommes et noisettes grillées
OU
Esturgeon de Sologne fumé maison
Crème aux herbes

Ballotine de volaille fermière au chorizo
Sauce thym citron menthe
OU
Charlotte d'églefin aux Saint-Jacques

Croustillant poire et amandes et glace maison
OU
Farandole de fromages

Deux verres de vins
Café

VILLENY

Auberge de Villeny *

Evelyne Morisseau
Chef de cuisine : Philippe Labouré

6 Grande Rue
02 54 83 60 73
Fermeture : mercredi

43 €

Kir pétillant à la mûre
Mises en bouche du chef

Escargots et champignons aux parfums de sous-bois
Dans un sentier de Sologne

Chartreuse de pintade fermière
Au cœur de foie gras de canard

Sélection de fromages et salade aux herbes du jardin

Fondant au chocolat et amande amère
Dans sa coque d'orange Navel Fukumoto

Un verre de vin Pouilly fumé
Un verre de vin Cheverny Vieilles Vignes
« Domaine Sauger »
Café

* restaurant non adhérent à Cuisine en Loir-et-Cher

VALLIÈRES-LES-GRANDES

Les Closeaux

Sophie et Christophe Lunais

02 47 57 32 73
Fermeture : mardi et mercredi

39 €

Cocktail maison et ses amuse-bouches

Œuf de la ferme de la Vallée Boisée en croustade
Potimarron et sauce hollandaise

Estouffade de sanglier,
Civet de légumes d'automne
Sauce vin rouge

Entremet poire, caramel et chocolat
Sorbet poire

Deux verres de vins régionaux
Café

Cuisine en Loir-et-Cher
Le terroir, la convivialité, notre Métier

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 Facebook :
cuisine.en.LoiretCher

Cuisine en Loir-et-Cher

Le terroir, la convivialité, notre Métier

LA QUiNZAiNE GOURMANDE

L'association des restaurateurs de métier « Cuisine en Loir-et-Cher » vous invite à la Quinzaine Gourmande du 1er au 15 novembre 2022. 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

Saveurs41.fr

Les produits du terroir de Loir&Cher en 1 clic

Avec Saveurs 41 découvrez en 1 clic toute la diversité de l'offre gustative en Loir-et-Cher (vins, fromages, poissons de Loire, miel, confitures, épices, glaces, bières, fruits et légumes...).

Retrouvez les producteurs, les artisans des métiers de bouche, les marchés et une centaine de restaurants et bonnes tables près de chez vous.

À consommer sans modération !

CCI LOIR-ET-CHER
1er ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

Loir&Cher LE DÉPARTEMENT

Centre-Val de Loire
www.centre-valdeloire.fr

LE RÉSEAU DES CCI CENTRE-VAL DE LOIRE
1er ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

val de loire FRANCE
LOIR-ET-CHER