

la Quinzaine gourmande

du 1^{er} au 15 novembre

Cuisine
en
Loir-et-
Cher



Des **menus tout compris**
à des **tarifs tout doux** pour découvrir
la **gastronomie en Loir-et-Cher**



Une opération labellisée par



Blois

Les Banquettes Rouges

Marie-Céline Chauigny

Chef de cuisine : Erwan Glacet

41€

Cocktail maison avec ou sans alcool

Chèvre du Val de Loire en déclinaison,
sorbet de betterave

Filet de mulot de Loire, coulis de cresson,
légumes du moment

Crèmeux de marrons, caramel et tuiles au
sésame, glace rhum-vanille

Deux verres de vin de Loire
Café

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

L'Orangerie du Château

Karine Molveau

Chef de cuisine : Cyprien Chapellet

67€

Coupe de Crémant de Loire

Noix de Saint Jacques, kiwi, citron vert,
carottes

Canard Colvert, poivre blanc, chou,
rutabaga, châtaigne

Chocolat, avocat, sorbet ailé

Un verre de Chardonnay « Domaine Penet »
Un verre de Touraine les Linottes
« Anne-Cécile Roy »

Café

1 avenue Jean Laigret
02 54 78 05 36
Fermé Dimanche et Lundi

L'Embarcadère

Edouard Lefeuvre

Chef de cuisine : Uivien David

40€

Coupe de méthode traditionnelle Daridan
ou

Cocktail sans alcool

Cappuccino de boudin noir (Gillet) aux
pommes et chips de lard

Souris d'agneau au thym, haricots blancs,
sauce miel poivré

Brioche artisanale (Marlau) façon pain
perdu

Deux verres de vin de Loire au choix
Café

16 Quai Ulysse Besnard
02 54 78 31 41
Ouvert tous les jours. Fermé les 8 & 9/11

Candé-sur-Beuvron

Le Lion d'Or

Jérôme Lechat

53€

Apéritif

Mise en bouche

Noix de coquilles St-Jacques caramélisées,
éclats de châtaigne, émulsion de butternut
tranchée à l'huile d'olive parfumée à la truffe

Noisettes de filet mignon de porc, purée de
panais céleri, légumes d'Automne, crème de
cèpes relevée au poivre de Voatsiperifery

Gratin d'agrumes en sabayon infusé à la
cardamome, crème glacée vanille

Deux verres de vin (blanc et rouge)
Café

1 route de Blois | 02 54 44 04 66
Fermé lundi et mardi

Chaumont-sur-Loire

Hostellerie du Château

Pascal Delsériès

Chef de cuisine : Bruno Jouannet

39€

Cocktail maison et ses amuse bouches

Magret de canard séché à la graine de kororima, chutney de coings

Coque de pomme de terre farcie au pied de cochon en civet et foie gras

Tiramisu au raisin, tuile et confiture de raisin

Deux verres de vins régionaux (blanc et rouge)

Café

2 rue du Maréchal de Lattre
de Tassigny

02 54 20 98 04

Fermé lundi et mardi



Chevigny

La Rousselière

Aurélien Depont

Chef de cuisine : Thibaut Robert

46€

Kir pétillant et ses canapés

Millefeuille de foie gras poêlé et pommes rôties, jus réduit au Porto

Filet mignon de sanglier et sa sauce girolle

Entremet craquant au chocolat et noisettes caramélisées

Deux verres de vin (AOC Chevigny)

Café

Golf de Chevigny

02 54 79 23 02

Fermé lundi et tous les soirs

Chitenay

Auberge du Centre

Claire Martinet

Chef de cuisine : Carl Bigot

50€

Cocktail Denis Papin

Panna cotta de chèvre, tuile de parmesan, gourmandise de crabe

Pavé de cerf, mûres, crémeux de panais et poire rôtie

Macaronade aux agrumes

Sorbet fruits de la passion

Deux verres de vin de Loire

Café

34 Grande rue | 02 54 70 42 11

Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi



Le Controis-en-Sologne

La Botte d'Asperges

Maud et Stéphane Bureau

48€

Escargots de Cour-Cheverny, crémeux
d'herbes sauvages, émulsion d'ail noir

Foie gras de la ferme de la Faubonnière et
chou vert

Lapin fermier, travail sur les topinambours,
sauce « Miraille »

Betterave plate en sucre, chocolat Valrhona

Deux verres de vin de Touraine
Café

52 rue Pierre Henri Mauger

02 54 79 50 49

Fermé lundi et mardi

Cour-Cheverny

L'Evidence*

Emmanuel Béa

46€

Kir à la griotte

Royal de brochet aux écrevisses, coulis de
crustacés

Brochette de filet de perdreau au raisin et
aux champignons de saison

Galet à la poire et au praliné, gruë de
cacao et pain d'épices

Deux verres de vin de notre sélection
Café

22 boulevard Carnot

02 54 46 23 82

Fermé mardi, mercredi et dimanche soir

Les Trois Marchands*

Uéronique Gattolliat

Chef de cuisine : Laurent Clauereau

55€

Kir vin blanc

Spaghetti de courge bio et salicornes, noix
de Saint Jacques à la plancha, jus de barde

Fondant de sanglier aux baies de genièvre,
légumes oubliés et pieds de mouton

Pavlova de fruits frais, parfum de noix de
coco

Un verre de vin de Cheverny
Eau plate ou gazeuse
Café

Café

1 place Victor Hugo

02 54 79 96 44

Montlivault

45€

Côté Bistro

Christophe Hay

Cocktail Maison avec ou sans alcool

Œuf meurette du Bistro, crème de raifort

Blanquette de volaille, riz vénéré

Crème brûlée à la châtaigne, granité baies de genièvre

Un verre de vin rouge cuvée Maelys et un verre de vin blanc cuvée Lisv

Café

25 rue de Chambord

02 54 33 53 06

Fermé 1^{er}, 7, 8, 9, 14 et 15 novembre /
2 et 3 novembre midi

Ouchamps

54€

Relais des Landes

Sophie et Stéphane Parisi

Chef de cuisine : Franck Fuchs

Coupe Chambord

Œuf parfait, crémeuse de pommes de terre fumées, champignons & épinards, émulsion au foie

Poitrine de faisan cuite sur coffre, céleri fondant et Barbajuan cacao farcis, jus perlé au foie gras

Baba au whisky, onctueux lacté au café et sa sauce Baileys

Deux verres de vin

Café

Lieu-dit Les Landes

02 54 44 40 40

Oucques-La-Nouvelle

47€

Ô en Couleur

Annie et Vincent Lanchais

Kir Sauvignon à la Fraise d'Or

Escargots des Châteaux et poulpe en persillade, échalion rôti

Quasi de veau, pommes boulangères au safran

Profiteroles tout chocolat

Deux verres de vins régionaux

Café

9 rue de Beaugency

02 54 23 20 41

Fermé du 1^{er} au 9 novembre midi inclus,
dimanche soir et lundi

Pontlevoy

45€

Auberge de l'École

Agnès et David Moreau

Cocktail « Le Pontilévien »

Mousseline de saumon fumé maison, émulsion de crustacés, légumes al dente

Suprême de volaille (maison Ménard), nage de champignons, duo de potimarron & patate douce

Crèmeux cacaoté à cœur, chaud-froid de fruits rouges

Sélection de deux verres de vin issus de la cave du chef

Café

12 route de Montrichard

02 54 32 50 30

Fermé du 1^{er} au 7 novembre

Saint-Aignan

50€

Le Mange Grenouille

Floriane Clavelier et Vincent Fayer

(Menu servi uniquement le soir)

Kir pétillant à la liqueur de mandarine Girardot,
Avec ses 3 mises en bouche

Escargots de Cour-Cheverny en ravioles, crème
de Selles sur Cher et balsamique de sapin

Médaille de joue de bœuf et foie
gras, anguille fumée de la Brenne, sauce
Chenonceaux

Soufflé à la gousse de vanille et glace de
courges bio

Deux verres de Touraine Chenonceaux

Café

10 rue Paul Boncour | 02 54 71 74 91
Fermé dimanche et lundi

Selles-Saint-Denis

52€

Ruberge du Cheval Blanc

Ludovic Payau

Cocktail d'automne, amuse bouche

Foie gras cuit par nos soins, pressé au torchon,
Confiture des vendanges à la figue

Parmentier de canard de la « Faubonnière »
et saucisse de canard snack
ou

Boudin de poisson d'eau douce,
Fondant de patate douce d'Emilie Chigot

Soufflé chaud à la poire confite au caramel

Deux verres de vin (Sauvignon et Touraine)

Café et mignardises

5 place du Mail | 02 54 96 36 36
Fermé dimanche et mardi soir, mercredi,
jeudi midi

Salbris

49€

Domaine de Ulaudran

Céline et Gaëtan Massu

Chef de cuisine : Thierry Harmand

Coupe de Vouvray pétillant, liqueur aux fruits
rouges et ses amuse-bouches

Esturgeon mi-fumé, façon Chambord

Paleron de veau cuit à basse température,
légumes de saison et son jus court

Barre au chocolat noisette et fruits de la
passion

Deux verres de vin (Cheverny blanc et Gamay
Rouge)

Café et ses mignardises

Avenue de Romorantin
02 54 97 20 00
Ouvert tous les jours

Seur

50€

Le Clos des Sureauux

Jean-Christophe Malraux

Coupe de crémant de Loire

Velouté de potimarron et ses marrons glacés,
accompagné de son écume d'ail noir

Paleron de veau en basse température et son
jus à la moutarde violette de Brive

Crème brûlée et ses pommes rôties au
calvados et sa glace à la fève tonka

Deux verres de vin

Café et mignardises

2 rue de Cellettes | 06 61 26 56 81
Fermé lundi, mardi, mercredi, jeudi midi,
vendredi midi, samedi midi et dimanche
soir

Soings-en-Sologne

46€

Le Vieux Fusil

Alice et Laurent Lefeuvre

Chef de cuisine : Ludouic Chantier

Kir du Vieux Fusil

Croquant de Selles sur Cher, maison Père

Champignons de Sologne, consommé de cèpes,
enveloppe craquante

Lièvre aux poires, potimarron châtaignes et
pommes macaire aux truffes

Etang solognot au rhum, recette de nos aïeux

Deux verres de vin «Le Côt» Domaine du Rin du
Bois

Café

1 140 route de Contres | 02 54 98 71 31

Fermé dimanche soir. Du 11 au 14 novembre

Tours-en-Sologne

45€

Au Gré du Vent

Ani et Samuel Artière

Cocktail Au Gré du Vent

Soufflé d'escargots et riz de veau, fricassée
de champignons

Ou

Esturgeon fumé de Sologne

Croustillant de canard, gratiné à l'huile de
truffe et jus au romarin

Ou

Bar rôti sauce au safran, légumes de saison

Assiette gourmande de notre pâtissier

Sélection de deux verres de vin

Café

8 rue du Vivier | 09 50 55 86 05

Fermé dimanche soir, lundi et mardi soir

Vallières-Les-Grandes

37€

Les Closeaux

Sophie et Christophe Lunais

Cocktail maison et ses amuse bouches

Bouchée à la reine façon beuchelle à la
Tourangelle

Le veau élevé par Stéphane cuit lentement,
riz Nérone aux champignons des bois

Confit de poires, crémeux chocolat au lait,
glace praliné aux noisettes

Deux Verres de vins régionaux

Café

02 47 57 32 73

Fermé lundi, mardi et mercredi

Veuves

48€

La Croix Blanche

Laëtitia et Jean-François Beauvin

Cocktail maison

Ravioles de haddock, velouté de cresson

Saint-Jacques poêlées, légumes racines,
crème moussueuse au vin jaune

Soufflé flambé au cognac

Deux verres de vin au choix

Café

2 avenue de la Loire

02 54 70 23 80

Fermé lundi, mercredi et dimanche soir

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

La Quinzaine gourmande



L'association des restaurateurs de métier « Cuisine en Loir-et-Cher » vous invite à la Quinzaine Gourmande du 1^{er} au 15 novembre 2021. 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 !

L'Association Cuisine en Loir-et-Cher

Table gastronomique, bistrot gourmand, auberge de campagne, les restaurateurs, membres de l'association « Cuisine en Loir-et-Cher », sont aussi passionnés que leurs cartes sont gourmandes.

22 restaurants de métier s'engagent sur une charte de qualité pour le respect de la tradition culinaire et des produits du terroir, pour le plaisir de la gastronomie, du produit à l'assiette.

Cuisine
en
Loir-et-
Cher

Le terroir,
la convivialité,
notre Métier

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

Jeu
Concours

Profitez d'une dégustation chez l'un des restaurateurs pour gagner un lot gourmand d'exception !

Du 1^{er} au 15 novembre 2021, renseignez le bulletin de participation remis avec votre addition et participez au tirage au sort pour remporter des bons cadeaux valables dans un des restaurants membres de Cuisine en Loir-et-Cher :

« Un chèque gastronome » de 160 €

« Un chèque gourmet » de 120 €

« Un chèque gourmand » de 80 €

Bonne chance !



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

1^{er} ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

