



LA QUINZAINE GOURMANDE

1^{ER} AU 17 NOVEMBRE 2024



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



LA QUINZAINE GOURMANDE

2024

LISTE DES RESTAURANTS PARTICIPANTS

BLOIS

Les Banquettes Rouges P.3
L'Embarcadère P.3
La Trouvaille P.3

CANDÉ-SUR-BEUVRON

Le Lion d'Or P.3

CHEVERNY

La Rousselière P.4

CHITENAY

Auberge du Centre P.4

CONTRES

La Botte d'Asperges P.4

COUR-CHEVERNY

L'Evidence P.4

LA FERTÉ-BEAUHARNAIS

Auberge Le Beauharnais P.5

MONT-PRÈS-CHAMBORD

Domus Restaurant P.5

OUCHAMPS

Le Relais des Landes P.5

PONTLEVOY

Auberge de l'École P.5

SAINT-AIGNAN

Le Mange-Grenouille P.6
La Salamandre P.6

SALBRIS

L'Orangerie - Domaine de Valaudran P.6

TOUR-EN-SOLOGNE

Au Gré du Vent P.6

VALLIÈRES-LES-GRANDES

Les Closeaux P.7

VEUZAIN-SUR-LOIRE

La Charbonnette P.7
La Croix Blanche P.7



Illustration hors Quinzaine Gourmande ©Auberge de l'École

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

48€

Cocktail maison
avec ou sans alcool

Velouté de cèpes, royale de persil à l'ail
noir, lard grillé et noisettes

Cuissot de sanglier confit au jus et poivre
fumé, purée de potimarron et gingembre
en condiment

Poêlée de raisins flambés, faisselle de
vache au miel de Sologne, biscuit à la
crème de marron et glace au vin rouge

Deux verres de vins régionaux AOC, un café

BLOIS

L'Embarcadère de Blois

Édouard Lefèvre
Chef de cuisine : Dimitri Bertrand

16 quai Ulysse Besnard
02 54 78 31 41

49,90€

Cocktail Moskow Mule ou
cocktail du moment sans alcool

Velouté de butternut, œuf parfait
et chips de légumes

Ballotine de volaille et son jus, petit
épeautre à la crème de truffe façon
risotto

Crumble aux pommes, glace vanille et
caramel beurre salé

Deux verres de vins régionaux du
Domaine de la Renne, un café

BLOIS

La Trouville

Jimmy Georges
et Fantin Laroche

5 rue de la Chaîne
02 54 79 25 30

Fermeture : dimanche

42€

Une coupe de Vouvray

St Jacques poêlées, velouté de
potimarron, émulsion au marron

Saucisse maison aux escargots, écrasé
de pommes de terre, jus tranché au
beurre persillé

Brioche perdue, pommes caramélisées,
caramel beurre salé

Deux verres de vin, un café

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€

Apéritif

Escalope de foie gras de canard rôtie,
velouté de panais et lard grillé,
pointe de tandoori

Noisettes de veau, purée patate
douce-topinambour à l'huile d'olive,
parfumée à la truffe, jus au poivre de
Voatsiperifery

Entremet mangue chocolat ananas,
croustillant praliné, sorbet passion

Deux verres de vin, un 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

46€Kir pétillant
et ses canapésTerrine de sanglier maison
et son chutney à l'abricotMagret de canard et son jus de viande
miel-orange

Pavlova aux agrumes

Deux verres de Cheverny du Domaine
Daridan, un café**CHITENAY****Auberge du Centre**

Claire Martinet

Chef de cuisine : Carl Bigot

34 Grande rue

02 54 70 42 11

Fermeture : dimanche soir, lundi et mardi

54€Cocktail Denis Papin :
Amaretto, jus d'orange
et crémant de LoireLes noix de St Jacques snackées,
crémeux de CantalLe paleron de veau braisé aux giroles,
garniture de légumesLe biscuit noisette châtaigne, crémeux
chocolat, suprêmes d'agrumes, sorbet
citron vert

Deux verres de vins régionaux, un café

CONTRES**La Botte d'Asperges**

Maud et Stéphane Bureau

52 rue Pierre Henri Mauger

02 54 79 50 49

Fermeture : lundi et mardi

62€

L'Exotic

L'oreiller de Sologne au foie gras, esprit de
béarnaise et pickles de légumesMon canard Apicius et compression de
céleri, crème brûlée de polenta au
Pimenton de la VeraSauge en ganache chocolat blanc, crumble
épicié, hydromel et miel de forêtDeux verres de vins régionaux du Domaine
Sauvète et de la Maison de Touraine
Un café et ses mignardises**COUR-CHEVERNY****L'Évidence**

Emmanuel Béa

22 boulevard Carnot

02 54 46 23 82

Fermeture : dimanche soir, mardi et mercredi

49€Un cocktail maison
et sa mise en boucheQuenelle de silure de Loire aux
écrevisses, bisque de crustacésBallotine de suprême de faisan aux
champignons des bois, jus brun
au poivre de SarawakPalmier à la graine de sésame, poire
confite et crème légère au caramelDeux verres de vins régionaux, un café
Possibilité plateau de fromage en sup.

LA FERTÉ-BEAUHARNAIS

Auberge Le Beauharnais

Sherri et Nicola Boniface

18 rue Napoléon III

02 54 83 64 36

Fermeture : Lundi soir, mardi et mercredi

60€

Apéritif avec ou sans alcool, mignardises salées

Foie gras poêlé à la fève Tonka, bouillon de pot au feu au gingembre

Filet de Bœuf, coffee Rub et jus de viande corsé, mousseline de topinambours, panais braisé

Namelaka au chocolat dulcey, bavaroise de cèpes, chocolat noir au poivre noir de Kampot

Deux verres de vins régionaux, un café

MONT-PRÈS-CHAMBORD

Domus Restaurant

Amélie Goubault, Jérémy Fortier et Benjamin Astier

2 rue des Vignes d'en Haut

02 54 74 02 53

Fermeture : mercredi et jeudi

57€

Soupe ligérienne

Pâté en croûte, crème à la moutarde d'Orléans et ses pickles de légumes

Truite de Brenne snackée et sa sauce Nantua, poireaux confits

Les pommes de Mont confites, feuilletage caramélisé, sorbet pomme

Deux verres de vins régionaux, un café

Notre fromage de chèvre travaillé avec sup. de 8€

OUCHAMPS

Le Relais des Landes

Sophie Parisis

1 Les Landes
02 54 44 40 40

Fermeture : lundi et mardi

58€

Coupe de Montlouis Brut

Duo de Saint-Jacques et magret de canard

Bœuf façon Wellington, garniture automnale

Macaron aux agrumes

Deux verres de vin, un café

PONTLEVOY

Auberge de l'École

Agnès et David Moreau

12 route de Montrichard
02 54 32 50 30

Fermeture : dimanche soir et lundi

49€

Le Pontilévien
(base de Touraine pétillant) et ses frivolités

Éventail de saumon fumé maison et son méli-mélo d'herbes odorantes

Mitonnée d'agneau de 7 heures, crème en duo de panais et céleri rave confits

Craquant glace vanille nougatine aux éclats de châtaignes

Deux verres de vins régionaux, un café

Le Mange-Grenouille

Floriane Clavelier et Vincent Foyer

10 rue Paul Boncour

02 54 71 74 91

Fermeture : dimanche, lundi et mercredi soir.

Menu uniquement servi au dîner et samedi au déjeuner et dîner.**50€** Kir à la liqueur de noisette
de la distillerie Girardot

Cuisses de grenouilles en persillade

Magret de canard poêlé, tatin de figues
au Ste Maure de Touraine, jus corsé à
l'élixir des 3 provinces (Clos Rousselet)Fondue de fromage de chèvre **ou**
Pommes confites, caramel à la fleur
de sel et sarrasin1/2 bouteille de Fleur de Printemps du
domaine de la Rochette, un café**La Salamandre**

Marike Nuijs et Jeroen Steentjes

7 place de l'Église

02 54 93 20 66

Fermeture : mercredi

72€Mousseux Méthode Traditionnelle
J. de Villebois et son amuse-bouche « Texture de
citrouille » - Piment d'Espelette

« Coquillages » - Pancetta

« Biche » - Texture chou de Bruxelles -
Pain d'épices

« Dans l'esprit du Marron et du Cassis »

Un verre de Sauvignon blanc Ancrege 2023,
Les Quatre PiliersUn verre de St Nicolas de Bourgueil Bio
Les Gravières 2022 Domaine AmiraultUn café et ses mignardises
*Plateau de fromages 9€ sup.***L'Orangerie****Domaine de Valaudran**

Céline et Gaëtan Massu

Chef de cuisine : Ludovic Boursiquot

Avenue de Romorantin

02 54 97 20 00

58€ Vouvray pétillant
et sa liqueur de ChambordGalantine de Volaille au magret fumé et
foie gras, poireaux à la moutarde violetteBlack Cod confit aux agrumes,
déclinaison de brocoli et son
sabayon au citronMoelleux aux noix et praliné, marmelade
d'orangeDeux verres de vins régionaux du
Domaine Sauger, un 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 et amuse-bouchesBallotine de poisson de la Loire, sauce
safranée **ou** Velouté de butternut, ravioles
de chèvre frais, noisettes grilléesChartreuse de volaille au cœur coulant aux
fines herbes et champignons **ou**
Pavé d'esturgeon rôtiSablé façon tatin et sa glace maison **ou**
assiette de fromages

Deux verres de vin, un café et ses mignardises

VALLIÈRES-LES-GRANDES

Les Closeaux

Sophie et Christophe Lunais

Les Closeaux
02 47 57 32 73

Fermeture : mardi et mercredi

45€

Cocktail maison
et ses amuse-bouches

Terrine de canard à l'orange et
au foie gras, chutney d'oignons

Médaillon de veau farci aux
champignons, pressé de pommes de
terre aux herbes, poêlée de
champignons, jus réduit

Poire pochée au vin rouge, caramel et
vanille

Deux verres de vins régionaux, un café

VEUZAIN-SUR-LOIRE

La Charbonnette

Élodie et Manu Franc

13 rue de la Justice
02 54 20 79 51

Fermeture : du 1er au 6 novembre inclus,
mardi 12 soir et mercredi 13

47€

Cocktail maison

Velouté de lentilles de Seillac, œuf
poché de chez Sébastien Dassise et
cromesquis d'escargots

Suprême de pintade farcie aux cèpes et
châtaignes, jus à la baie de la Jamaïque

Mille feuilles de pomme façon tatin,
crème légère à la vanille de Madagascar

Deux verres de vins Touraine Mesland,
un café ou un thé

VEUZAIN-SUR-LOIRE

La Croix Blanche

Laëtitia et Jean-François Beauvain

2 avenue de la Loire
02 54 70 23 80

Fermeture : dimanche soir, lundi et mercredi

62€

Crémant de Loire Brut
d'Enfer 2016 et ses amuse-bouches

Volaille de la Chamberrie, Foie gras et
bouillon de poule, légumes d'hiver

St Jacques poêlées, risotto de butternut,
réduction de Sauvignon, jus de bardes

Soufflé au chocolat, sorbet banane passion

Un verre de chinon blanc Les 3 Coteaux 2023
Un verre de Sancerre Compte Lafond 2020

Un café et ses mignardises



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



LA QUINZAINE GOURMANDE

L'association des restaurateurs de métier « Cuisine en Loir-et-Cher » vous invite à la Quinzaine Gourmande du 1er au 17 novembre 2024. 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 5ème 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.

autnegourmand.centre-valde Loire.fr



Brochure réalisée par **OMNIUS** - 06 89 29 61 98
Ne pas jeter sur la voie publique