

LA QUINZAINE GOURMANDE

2025

LES 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
-------------------	-----

COUR-CHEVERNY

L'Evidence	P.4
------------	-----

LA FERTÉ-BEAUHARNAIS

Auberge Le Beauharnais	P.4
------------------------	-----

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.5
--------------------	-----

SAINT-AIGNAN

La Salamandre	P.6
Les 3 Chemins	P.6

SALBRIS

L'Orangerie - Domaine de Valaudran	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)

 [cuisine.en.loir.et.cher](https://www.instagram.com/cuisine.en.loir.et.cher)

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

Esturgeon mariné et fumé, butternut et
betterave, gingembre en condiment

Cuissot de cerf confit, jus corsé au
sésame et garniture automnale

Choux craquelin à la main de Bouddha,
pommes caramélisées et crème glacée
à la noisette

Deux verres de vins régionaux AOC
Café

BLOIS

L'Embarcadère

Soizic Guillory

16 quai Ulysse Besnard

02 54 78 31 41

Fermeture : dimanche soir

45€

Cocktail maison

Œuf parfait, crème de céleri et truffes **ou**
Burrata, potimarron et noisettes

Magret de canard, légumes de saison et
jus de viande **ou** Patate douce rôtie,
champignons et skyr aux herbes **ou**
Poisson du moment (selon arrivage), risotto et
sauce au beurre blanc

Brioche perdue, caramel maison et glace
vanille **ou** Tarte tatin maison et glace caramel

Deux verres de vin (blanc pour l'entrée et
rouge pour le plat), Café

BLOIS

La Trouville

Fantin Laroche

5 rue de la Chaîne

02 54 79 25 30

Fermeture : dimanche

48€

Coupe de Vouvray
et son velouté de carottes
et silure fumé

Œuf parfait, crème de maïs au curry

St-Jacques poêlées, poireaux grillés et
beurre blanc fumé

Souris de cerf, champignons et céleri, jus
réduit au lard

Entremet chocolat praliné

Deux verres de vin : Montlouis du Domaine
Mosny et Chinon du Domaine de Bel-Air
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€

Cocktail du moment

Noix de coquilles St-Jacques
caramélisées sur velouté de butternut,
pointe de curry rouge et coppa grillée

Emincé de magret de canard rôti, purée de
pomme - céleri et navets glacés, jus au
miel et romarin

Entremet chocolat-exotique, croustillant
praliné, sorbet mangue

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

48€

Kir pétillant
et ses canapés

Mousseline de noix de St-Jacques aux
écrevisses et son jus de crustacés

Côte de veau et
son jus réduit aux giroles

Cœur coulant au chocolat et
son sorbet passion

Deux verres de vin AOC Cheverny
Café

CHITENAY

Auberge du Centre

Claire Martinet

Chef de cuisine : Bruno Jouannet

34 Grande rue

02 54 70 42 11

Fermeture : dimanche soir, lundi,
mardi et mercredi midi

54€

Cocktail Denis Papin

Salade de caille et noisettes,
coulis de raisin

Filet mignon de « roi rose » sauce
Val de Loire, trilogie de légumes anciens

Pommes dans tous ses états

Deux verres de vin de notre région
Café

COUR-CHEVERNY

L'Évidence

Emmanuel Béa

22 boulevard Carnot

02 54 46 23 82

Fermeture : dimanche soir, mardi et mercredi

52€

Un cocktail maison
et sa mise en bouche

Œuf parfait à la crème de cèpes,
mouillettes à l'ail et jambon de sanglier

Brochette de silure glane au vin rouge
de Cheverny et au lard fumé

Tartelette de potiron, ganache au
lait de coco et gel de citron vert

Deux verres de vin de notre sélection
(blanc et/ou rouge), Café

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

LA FERTÉ-BEAUHARNAIS

Le Beauharnais

Sherri et Nicola

18 rue Napoléon III

02 54 83 64 36

Fermeture : Lundi soir, mardi et
mercredi

62€

Cocktail avec ou
sans alcool, mignardises salées

Œuf soufflé du Beauharnais, fricassée de
champignons de la Cave des Roches au
galanga, crème de sauge

Filet de bœuf Highland de Sologne,
chimichurri à l'os à moelle fumé et
aux escargots de St-Viâtre

Namelaka au chocolat dulce, bavaroise
de cèpes, chocolat noir au poivre noir de
Mondolkiri

Deux verres de vin, 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€

Soupe Angevine

Quenelle d'esturgeon, beurre monté au cépage Romorantin et caviar de Sologne

Cochon Roi rose de Touraine confit, trompettes poêlées et ris de veau, petit jus au vin jaune

Dessert raffiné, dressé par le chef devant vous, selon l'inspiration et votre sélection

Deux verres de vin : Touraine Oisly, Plaine des Cailloux, Domaine Raphaël Midoir 2023 et Val de Loire, cuvée spéciale
La Botte d'Asperges, Guy Allion 2024
Café et ses mignardises

LE-CONTROIS-EN-SOLOGNE

Le Relais des Landes

Sophie Parisis

1 Les Landes
02 54 44 40 40

Fermeture : lundi et mardi

59€

Apéritif plaisir d'automne

Risotto aux cèpes, tuile craquante

Duo de boeuf, poires rôties de la région et jus corsé à la poire

Douceur citron café, gel au limoncello, sorbet acidulé

Deux verres de vin de Loire
Café

Menu non disponible le 14/11

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

59€

Soupe ligérienne

Foie gras poêlé, légumes racines façon Pot au feu

Sous noix de veau rosé « Annabelle » rôtie et champignons des sous-bois

L'île flottante au miel des Belles Demois'ailles

Deux verres de vin régionaux
Café

Notre fromage travaillé avec supp. de 10€

PONTLEVOY

Auberge de l'Ecole

Agnès et David Moreau

12 route de Montrichard
02 54 32 50 30

Fermeture : dimanche soir et lundi

49€

Le Pontilévien et ses frivolités

Saumon fumé maison et son tartare de Ste-Maure-de-Touraine frais (fromagerie Moreau Pontlevoy) aux herbes odorantes

Quasi de veau braisé, cuisson basse température au romarin, jus réduit émulsionné au Verneuil 1/2 sel, croustillant de champignons

Duo de panna cotta abricot et cappuccino cacao

Deux verres de vin issus de la sélection de la Maison (blanc 2024 et rouge), Café

La Salamandre

Marike Nuijs et Jeroen Steentjes

7 place de l'Église
02 54 93 20 66

Fermeture : mardi et mercredi

68€

Cocktail maison

Coquilles - Poireaux

Biche - Panais - Châtaigne

Poire - Caramel - Tonka

Deux verres de vin local, Café

Les 3 Chemins

Thessa Van Wijngaarden

11 place de la Paix
09 81 30 66 33

Fermeture : dimanche, mercredi et jeudi

45€

Coupe de Crémant de Loire

Velouté de potimarron-châtaignes,
œuf parfait et chips de serranoTourte façon Pithiviers à l'effiloché de
canard, sauce forestière et mesclunMousse au chocolat chaude, praliné
de noisettes-amandes et poiresDeux verres de vin
Café ou thé**L'Orangerie****Domaine de Valaudran**

Céline et Gaëtan Massu

Chef de cuisine : Ludovic Boursiquot

Avenue de Romorantin
02 54 97 20 00

62€

Une coupe de Vouvray pétillant
avec liqueur de Chambord
et ses amuse-bouchesRaviole d'oignons doux au lard fumé, bouillon
de pommes de terre à l'huile de laurierPaleron de veau confit au sarrasin, risotto
d'épeautre aux champignons et jus grasSavarin aux agrumes confits et grand Marnier,
sorbet citronDeux verres de Cheverny « Domaine
Sauger » (rouge et blanc), ½ Eau minérale
Café et mignardises**Le Vieux Fusil**Alice Denis et Laurent Lefeuvre
Chef de cuisine : Ludovic Chantier1140 route de Contres
02 54 98 71 31

Fermeture : dimanche soir

55€

Kir du Vieux Fusil

Foie gras de canard au torchon confit
de vin cépage cot à la cannelle,
pain aux céréalesSauté de cerf aux aïelles, aumônière
de cèpes, écrasé de potimarron
aux châtaignesLichonnerie d'automne : déclinaison
de petits dessertsDeux verres de vin : Cour Cheverny cépage
Romorantin de la maison Cazin et Cot de la
maison Jouselin, Café

TOUR-EN-SOLOGNE

Au Gré du Vent

Ani et Samuel Artière

8 rue du Vivier
09 50 55 86 05

Fermeture : dimanche soir, lundi et mardi midi

55€

Cocktail maison avec ou
sans alcool et amuse-bouches

Tatin aux pommes rôties au miel et chèvre de
Sologne **ou** Poisson de Sologne fumé maison,
crème aux herbes

Ballotine de volaille fermière aux
champignons **ou** Poisson rôti (selon arrivée)

Pavlova aux poires, chocolat, noisettes
grillées **ou** Farandole de fromages de nos
régions

Deux verres de vin
Café et 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

Autour des champignons des bois :
cromesquis, velouté et pickles

Carbonnade de bœuf de l'Herbage
des Monnaies

L'Esprit du Chat Blanc : baba
aux noix et rhum

Deux verres de vin : Sauvignon Xavier Frissant
et Les Gravouilles Domaine Sauvette

ou Un verre de Sauvignon Xavier Frissant et
un verre de bière La Loirette, Café

VEUZAÏN-SUR-LOIRE

La Charbonnette

Élodie et Manu Franc

13 rue de la Justice
02 54 20 79 51

Fermeture : du 1er au 5 novembre inclus, dimanche
soir, mardi soir et mercredi

47€

Cocktail maison
et ses mises en bouche

Crème de carottes, panna cotta au cumin,
copeaux de St Maure de Touraine
de la Cabinette

Carré d'agneau solognot en croute d'herbes
et parmesan, champignons, pomme
dauphine et purée de panais

Streusel cacao, poire pochée à la vanille et
ganache montée chocolat blanc

Deux verres de vin : Saint Nicolas de
Bourgueil rouge et Touraine Chenonceau
blanc vieille vigne, Café

VEUZAÏN-SUR-LOIRE

La Croix Blanche

Laëtitia et Jean-François Beauduin

2 avenue de la Loire
02 54 70 23 80

Fermeture : dimanche soir,
lundi et mercredi

58€

Une coupe de blanc brut
Touraine Mesland et ses amuse-bouches

Risotto de butternut, compotée de
châtaigne et jaune d'œuf confit

St-Jacques poêlées, tagliatelles de salsifis,
purée de cèpes, émulsion au vin jaune

Poire pochée, crémeux citron, sorbet
laurier-citron

Deux verres de vin : Liberté, Chenonceau,
2023, Domaine de l'hirondelle et Vouvray
réserve privée 2020, Domaine Marc Brédif
Café ou thé et mignardises



LA QUINZAINE GOURMANDE

L'association des restaurateurs de métier « Cuisine en Loir-et-Cher » vous invite à la Quinzaine Gourmande du 1^{er} au 16 novembre 2025. 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 6^{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

