

2025 : « Tradition en effervescence »

Les chefs réinterprètent le terroir avec audace



# LA QUINZAINE GOURMANDE

1<sup>ER</sup> AU 16  
NOVEMBRE  
2025

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

Flashez-moi !



# 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'Orangeraie - Domaine de Valaudran	P.6
-------------------------------------	-----

### SOINGS-EN-SOLOGNE

Le Vieux Fusil	P.6
----------------	-----

### TOUR-EN-SOLOGNE

Au Gré du Vent	P.7
----------------	-----

### VALLIÈRES-LES-GRADES

Les Closeaux	P.7
--------------	-----

### VEUZAIN-SUR-LOIRE

La Charbonnette	P.7
La Croix Blanche	P.7



[www.cuisine-en-loir-et-cher.fr](http://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](#)

[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



Cuisotto 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****La Trouvaille**

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



Oeuf 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

**BLOIS****L'Embarcadère**

Soizic Guillory



16 quai Ulysse Besnard  
02 54 78 31 41

Fermeture : dimanche soir

45€

Cocktail maison



Oeuf 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

**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 girolles



Cœur coulant au chocolat et  
son sorbet passion



Deux verres de vin AOC Cheverny  
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



Oeuf 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 €

## 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

## 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



Oeuf 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-PRÉS-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'ailes



Deux verres de vin régionaux  
Café



*Notre fromage travaillé avec supp. de 10€*

## PONTLEVVOY

### Auberge de l'Ecole

Agnès et David Moreau



12 route de Montrichard  
02 54 32 50 30

Fermeture : dimanche soir et lundi

**49€**

#### Le Pontilévier 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

**SAINT-AIGNAN****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

**SAINT-AIGNAN****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**SALBRIS****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**SOING-EN-SOLOGNE****Le Vieux Fusil**

Alice Denis et Laurent Lefeuuvre

Chef de cuisine : Ludovic Chantier

1140 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 aïrelles, 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 Jousselin, 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 arrivage)



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 Lorette, Café

## VEUZAIN-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



Streuzel 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

## VEUZAIN-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 cépes, 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<sup>er</sup> 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](http://www.cuisine-en-loir-et-cher.fr)

Pour la 6<sup>ème</sup> 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.

[automnegourmand.centre-valdeoire.fr](http://automnegourmand.centre-valdeoire.fr)



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