



LA QUINZAINE GOURMANDE

1^{ER} AU 15
NOVEMBRE
2023



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



LA QUINZAINE GOURMANDE

2023

LISTE DES RESTAURANTS PARTICIPANTS

BLOIS

Les Banquettes Rouges P.3
La Trouvaille P.3

CANDÉ-SUR-BEUVRON

Le Lion d'Or P.3

CHAUMONT-SUR-LOIRE

Hostellerie du Château P.3

CHEVERNY

La Rousselière P.4

CHITENAY

Auberge du Centre P.4

LE CONTROIS-EN-SOLOGNE

La Botte d'Asperges P.4

COUR-CHEVERNY

L'Evidence P.4

LA FERTÉ-BEAUHARNAIS

Auberge Le Beauharnais P.5

PONTLEVOY

Auberge de l'École P.5

SAINT-AIGNAN

La Salamandre P.5
Les Trois Chemins P.5

SALBRIS

Domaine de Valaudran P.6

SELLES-SAINT-DENIS

Le Cheval Blanc P.6

TOUR-EN-SOLOGNE

Au Gré du Vent P.6

VALLIÈRES-LES-GRANDES

Les Closeaux P.7

VEUZAIN-SUR-LOIRE

La Croix Blanche P.7



Illustration hors Quinzaine Gourmande ©Auberge de l'École

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

48€

Cocktail maison
avec ou sans alcool

Mousse d'esturgeon au poivre fumé,
beurre blanc à la verveine

Effiloché de cuissot de porcelet confit,
jus corsé, purée de persil

Tartelette gourmande poire-amande,
ganache chocolat noir Valrhona et
noisettes caramélisées

Deux verres de vins régionaux, café

BLOIS

La Trouvaille

Jimmy Georges
et Fantin Laroche

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

43€

Kir

L'œuf de la Ferme de la
Vallée Boisée, servi mollet et mariné au
soja, salade asiatique

Ballottine de volaille, sauce Albufera,
pâtes de la Ferme du Chat Blanc

Tarte Tatin aux pommes de Mont Près
Chambord, glace de la Pierre Cochée

Deux verres de vin, 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

55€

Apéritif du moment

Ombre chevalier mariné à cru, vinaigrette
gremolata, houmous de betterave au
piment d'Espelette, pickles de légumes

Noisettes de filet mignon de porc, purée
de butternut à la coriandre, navet confit,
jus réduit aux cinq épices chinoises et
sésame

Entremet café-chocolat, croustillant
praliné, crème glacée au café blanc

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 & 15 novembre

44€

Cocktail maison
et amuse-bouches

Ris de veau et purée de châtaignes en
brioche, émulsion de Vouvray

Suprême de pintade de Ménard,
vinaigrette jus de viande et ail, ail en
chemise, butternut et poire façon
bruschetta

Palet Solognot, raisin croquant,
cheesecake à la pistache

Deux verres de vin de Touraine, café

CHEVERNY**La Rousselière**

Aurélien Depont

Chef de cuisine : Thibaut Robert

Golf de Cheverny

02 54 79 23 02

Fermeture : lundi et le soir du mardi au dimanche

46€Kir pétillant
et ses canapésEventail de saumon Gravlax
à la betteraveFilet de pigeon et sa sauce aux
trompettes de la mort

Pavlova mangue et fruits de la passion

Deux verres de Cheverny, 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

52€Denis Papin
et ses amuse-bouchesLes Saint-Jacques
snackées, crémeux de
Cantal, piment d'EspeletteL'entrecôte de veau, jus corsé,
girolles de Sologne, garniture
automneLe macaron aux agrumes,
sorbet passion

Deux verres de vins régionaux, 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 et en
congés annuels à partir du 13 novembre**56€**Cocktail Le White Lady,
Crémeux de langoustines, condiment
tahiné de sésame, huile de camélineEsturgeon de Sologne, bavaroise d'ail mûré,
légumes de la ferme, crème de persilRoyale de bœuf et son consommé d'os,
lentins de chêne et Darphin de légumesMon baba en nuage de Batak, courges en
sucre et petites grainesUn verre de Touraine Oisly et un verre de
Pinot Noir, Café et ses mignardises**COUR-CHEVERNY****L'Évidence**

Emmanuel Béa

22 boulevard Carnot

02 54 46 23 82

Fermeture : mardi, mercredi et dimanche soir

47€Cocktail maison
et ses amuse-bouchesClafoutis de potimarron au lard,
crémeux de persil et escargots
en tempuraPavé de sandre au beurre de verveine
citronnée, royale de chayottesFinger praliné et poires caramélisées,
biscuit à la noisetteDeux verres de vin blanc et vin rouge
régionaux, café

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

55€

Apéritif avec ou sans alcool, mignardises salées

Œuf soufflé en meurette, champignons de la Cave des Roches

Filet de bœuf Rouge des Prés de Jaffré et fils, escargot des Châteaux de Villexanton dans l'os à moelle

Baba au rhum du Val de Loire, chantilly aux châtaignes

Deux verres de vin du Val de Loire, café

PONTLEVOY

Auberge de l'École

Agnès et David Moreau

12 route de Montrichard

02 54 32 50 30

Fermeture : dimanche et lundi

49€

Le Pontilevien et ses frivolités

Duo de velouté de potimarron du potager du chef et croustillant de foie gras de canard maison

Mignon de porcelet mariné façon grand-mère, saveurs d'automne

Chaud froid de pomme fruit confite, carambar et vanille

Deux verres de vin de Loire de notre sélection, café

SAINT-AIGNAN

La Salamandre

Jeroen Steentjes

7 place de l'Eglise

02 54 93 20 66

Fermeture : mercredi

52€

Un verre de Crémant de Loire

Potimarron, Coriandre, Piment d'Espelette

Poireaux, Caviar de Sologne

Poitrine du porc Touraine rose, Boudin noir

Poire, Chocolat, Noisette

Plateau de fromages 9€ suppl.

Deux verres de vins régionaux, café

SAINT-AIGNAN

Les 3 Chemins

Thessa Van Wijngaarden

11 place de la Paix

09 81 30 66 33

Fermeture : mercredi et jeudi

42€

Une coupe de pétillant naturel

Œuf cocotte aux champignons shiitake, beurre maison

Silure de Loire panée, légumes de saison, béarnaise maison

Crumble aux pommes façon tatin, glace fermière

Deux verres de vin au choix parmi notre sélection, café



Illustration hors Quinzaine Gourmande ©La Botte d'Asperges

SALBRIS

Domaine de Valaudran

Céline et Gaëtan Massu
 Chef de cuisine : Ludovic Boursiquot

Avenue de Romorantin
 02 54 97 20 00

57€

Une coupe de Vouvray
 pétillant avec sa liqueur de
 Chambord et ses amuses bouches

Royale de champignons aux copeaux de
 magret de canard

Paleron de veau braisé et son risotto
 d'épeautre

Craquant aux pommes et crémeux au cidre

Un verre de Cheverny blanc et un verre
 de Gamay rouge, café

SELLES-SAINT-DENIS

Auberge du Cheval Blanc

Ludovic Poyau

5 place du Mail
 02 54 96 36 36

62€

Fermeture : mardi et mercredi

Cocktail d'automne et amuse-bouche

Pressé de topinambour d'É. Chigot, foie
 gras de la Faubonnière, vinaigrette tranchée

Parmentier d'agneau de chez Vauquelin
 et crème de cèpes de Sologne

ou

Pain perdu à l'esturgeon d'Hennequart,
 beurre blanc à l'estragon du jardin

Soufflé chaud au marron et miel de Sologne

Un verre de vin du terroir au choix, café et
 mignardises

TOUR-EN-SOLOGNE

Au Gré du Vent

Ani et Samuel Artière

8 rue du Vivier
 09 50 55 86 05

55€

Fermeture : lundi

Kir Au Gré du Vent **ou** Cocktail sans alcool
 et ses amuses bouches du moment

Mousseline de carpe, sauce safranée **ou**
 Œuf cocotte au chèvre frais du Petit Perche

Volaille fermière farcie, cèpes de Sologne
ou Charlotte d'Amour blanc, risotto,
 légumes de saison

Poire façon crumble, glace maison **ou**
 Farandole de fromages de nos régions

Deux verres de vin, café, mignardises

Les Closeaux

Sophie et Christophe Lunais

Les Closeaux
02 47 57 32 73

Fermeture : lundi, mardi et mercredi

41€

Cocktail maison
et ses amuse-bouches

Pâté en croûte aux champignons
d'automne

Pavé de truite de l'Eure, pressé de
patate douce aux agrumes, sauce vierge

Millefeuille à la crème praliné aux
noisettes de la Ferme de la Grande Vove

Deux verres de vins régionaux et café

La Croix Blanche

Laëtitia et Jean-François Beauvin

2 avenue de la Loire
02 54 70 23 80

Fermeture : dimanche soir, lundi et mercredi

59€

Une coupe de
Vouvray pétillant

Oeuf parfait de la Ferme des Bruyères,
ris de veau et champignons forestiers

St Jacques poêlées, Côte de cochon
roi rose de Touraine, butternut et jus
de cochon

Soufflé flambé au Cognac

Un verre de Vigne Blanche,
Un verre de Sancerre la Poussie
Café



Illustration hors Quinzaine Gourmande ©Alex9500

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](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 15 novembre 2023. 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 4ème édition, les restaurateurs mettent les petits plats dans les grands !



de qualité... à des prix attractifs !

Six manifestations gastronomiques et conviviales sont

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,

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-valde Loire.fr

