

Dans 30 établissements

# “la Quinzaine gourmande”

du 15 au 30 octobre 2011

par les restaurateurs de métier de  
**Cuisine en Loir-et-Cher**

Des menus  
tout compris  
à tarifs alléchants !



## Blois

### Les Banquettes Rouges

36 € Marie-Céline Chauigny

16 rue des 3 Marchands - 02.54.78.74.92  
Fermé dimanche et lundi

Cocktail maison et ses bouchées

Ravioles de sanglier braisé, espuma au lard fumé

Pavé de sandre rôti aux châtaignes,  
velouté de morilles

Soufflé à la poire,  
granité à la liqueur de Chambord

Café

2 verres de vin régional

### Le Bistrot du Cuisinier

42 € Christophe Philoreau

20 quai Uillebois-Mareuil - 02.54.78.06.70  
Ouvert 7 jours / 7

Apéritif maison

Tranche de ris de veau, éventail de châtaignes,  
jus de viande corsé

Langoustines croustillantes et basilic, risotto  
crémeux, réduction de vin moelleux et  
gingembre monté au beurre

Côte et selle de chevreuil rôti au beurre frais,  
jeunes légumes et pommes fruits poêlés,  
sauce grand veneur

Millefeuille au whisky, sorbet figues

Café

1 verre de Touraine blanc,  
1 verre de Côte de Bourg Rouge

### L'Hôte Antique

38 € Patrick Paulus

5 rue du Pont du Gast - 02.54.70.00.46  
Fermé dimanche et lundi

Rosé pamplemousse

Pressé de foie gras aux figues,  
brioche gourmande et son chutney

Filet de biche jus balsamique réduit,  
pommes de terre croquette

Parfait glacé aux marrons mousse noisette

Café

1 verre de Perle de Roseline blanc  
1 verre de Cheverny rouge

### Le Médicis

50 € Damien Garanger

2 allée François 1<sup>er</sup> - 02.54.43.94.04  
Fermé le dimanche soir

Kir

Crème de potiron "solognote" et "cromesquis"  
Suprême de pigeon aux champignons sauvages  
et jus "rancio"

Petit entremet au chocolat grand cru Valrhona

Café

1/2 bouteille de Chinon

### L'Orangerie du Château

50 € Jean-Marc Molueaux

1 avenue Jean Laigret - 02.54.78.05.36  
Fermé dimanche et lundi

Kir Sauvignon

Bouillon de châtaigné et noix de St Jacques  
bretonnes juste saisies à la plancha,  
nectar de noisette

Pantin d'agneau, légumes oubliés en broche,  
coulis de persil et cœur de sucrose

Vaporeux à la pistache, crème prise au chocolat,  
glace lait d'amande

Café

1 verre de vin Touraine blanc  
1 verre de vin Touraine Gamay rouge

### Au Rendez-vous des Pêcheurs

49 € Christophe Cosme

27 rue du Foix - 02.54.74.67.48  
Fermé dimanche et lundi midi

Apéritif et sa mise en bouche

Flan de champignons aux langoustines

Lieu farci aux moules de bouchot, cuit basse  
température, rémoulade de céleri et pomme verte

Pré-dessert

Tarte soufflée à l'orange fourrée de chocolat

Café

2 verres de vin régional

### Candé-sur-Beuvron

### Le Lion d'Or

39 € Jérôme Lechat

1 route de Blois - 02.54.44.04.66  
Fermé lundi et mardi

Apéritif

Velouté de potimarron et noix de St Jacques rôties

Quasi de veau en médaillon,  
coulis crémeux de crustacés

Entremet "chocolat-praliné",  
crème glacée à la cardamome

Café

1 verre de Cheverny blanc  
1 verre de Bourgueil rouge

### Chaumont-sur-Loire

### Hostellerie du Château

40 € Pascal Delseries

2 rue N<sup>o</sup> de Lattre de Tassigny - 02.54.20.98.04  
Fermé dimanche soir et lundi

Apéritif et ses amuse-bouches

Langoustines poêlées, tatin d'ananas  
et coriandre, sirop de betterave

Filet de St Pierre, sabayon champagne,  
mini légumes et légumes anciens

Le chocolat en 3 déclinaisons

Café et mignardises  
2 verres de vin Touraine.



## Cheverny

### La Rousselière

39 € Thibault Robert

Golf de Cheverny - 02.54.79.23.02  
Ouvert tous les midis

Kir pétillant et ses amuse-bouches

Cassolette d'escargots  
et rillons de Touraine en persillade

Pavé de cerf façon Rossini

Brioche perdue, coulis chocolat noir  
et glace caramel salé

Café

2 verres de Cheverny blanc ou rouge

## Chitenay

### Auberge du Centre

46 € Gilles Martinet

Place de l'Eglise - 02.54.70.42.11  
Fermé du dimanche soir au mardi midi

Cocktail 1001 bulles

Croustillant de rilette de crabe aux agrumes et sa  
brochette de crevettes panées à la noix de coco

Tournedos de boeuf à la crème de girolles  
Tarte tatin de pommes de terre ratte  
et St Maure de Touraine

Sphère surprise au chocolat  
arrosé de sauce au manjari chaud

Café

Duo de vins de Loire





### Contres

#### La Botte d'Asperges

Laurent Knapp

46 €

52 rue P. H. Mauger - 02.54.79.50.49  
Fermé dimanche soir et lundi

Cocktail maison et son amuse-bouche

Noix de pétoncles juste tiède sur duxelle de champignons, verdure légèrement cuite, chantilly au fumet de poisson

Emincé de veau en chausson et son jus crémé

Nougat glacé « maison » et sa nougatine tendre

Café et mignardise

2 verres de vin régional

### Herbault

#### Auberge des 3 Marchands

Julien et Fabien Diamy

45 €

34 place de l'Hôtel de Ville - 02.54.46.12.18  
Ouvert 7 jours / 7

Cocktail maison

Filet de sandre et pâtes fraîches aux écrevisses

Pièce de veau et légumes du moment

Assiette gourmande

Café

2 verres de vin Touraine

### Lavardin

#### Le Relais d'Antan

Paul Van Gessel

39 €

6 place du Capitaine du Uignau - 02.54.86.61.33  
Fermé dimanche soir, lundi et mardi

Coupe de Vouvray pétillant  
Amuse-bouche du Relais d'Antan

Millefeuille de noix de St Jacques  
au blanc de poireaux

Aiguillette de filet de canard  
aux pommes dorées

Tarte aux quetsches

Café

1 verre de Quincy,  
1 verre de St Nicolas

### La Chaussée-St-Victor

#### Les Tisons

Grégory Lelièvre

29 €

C.C<sup>nal</sup> Hermitage - Rte Nationale - 02 54 78 55 48  
Fermé samedi et dimanche soir

Kir vin blanc

Terrine de lièvre et foie gras

Civet de sanglier, mousseline de potimarron

Poire pochée aux épices

Café

2 verres de vin Touraine Mesland

### La Ville-aux-Clercs

#### Le Manoir de la Forêt

Guy Redon

32 €

Le Fort Girard - 02.54.80.62.83  
Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi

Cocktail de bienvenue

Fromage de chèvre et jus de persil  
façon oeuf mollet, magret de canard confit

Poularde de pays farcie aux petits légumes

Tarte aux pommes revisitée

Café

2 verres de vin régional

### Montoire-sur-le-Loir

#### Le Manoir de St Quentin

Po Fai Lok

35 €

Le Vieux Bourg - St Quentin les Trôis - 02.54.77.54.96  
Fermé dimanche soir, lundi et mardi

Apéritif

Petite quiche aux champignons des bois  
à la crème de coco

Pintade farcie au fromage blanc parfumé  
aux herbes fraîches Thai

Poires pochées au cabernet parfumées  
au gingembre et clous de girofle

Café

2 verres de Côteau du Vendômois rouge

### Nouan-le-Fuzelier

#### Le Raboliot

Philippe Henry

42 €

4 Place St Martin - 02.54.94.40.00  
Fermé dimanche soir et lundi

Kir aux fines bulles de Loire et fruits des bois

Salade tiède de pigeonneau au foie gras  
et giroles d'ici

Suprême de sandre aux cèpes de Sologne

Giboulée de raisins blancs et noirs  
glacés à la mirabelle

Café

2 verres de vin « coup de cœur »

### Oisly

#### Le Saint Vincent

Julien Bonnin

48 €

Le Bourg - 02.54.79.50.04  
Fermé mardi et mercredi

Kir pétillant

Cromesquis de foie gras de canard,  
velouté de cèpes et huile de persil

St Jacques rôties, gaufre de pommes de terre  
et mousse de châtaignes

Brioche aux pommes caramélisées à la cannelle,  
glace vanille

Café

1/2 bouteille de vin régional

### Oucques

#### Hôtel du Commerce

Vincent Lanchais

46 €

9 rue de Beaugency - 02.54.23.20.41  
Fermé dimanche soir et lundi

Kir aligoté

Velouté de choux fleur au safran  
de la Chapelle Vicomtesse

Bavette de boeuf, pommes boulangères à la vanille

Poire en coque noire flambée

Café

2 verres de vin

### Pontlevoy

#### Auberge de l'École

David Moreau

38 €

12 route de Montrichard - 02.54.32.50.30  
Fermé dimanche soir, lundi midi et mercredi

Apéritif

St Jacques blanches rôties au naturel,  
crémeux au safran de la Chapelle Vicomtesse

Quasi de veau braisé,  
mitonnée de cèpes et châtaignes

Poire pochée au Cheverny blanc, chaud-froid  
de pain d'épices "maison"

Café

2 verres de vin régional





## St-Ouen

### Restaurant La Vallée

Marc Georget

37 €

34 rue Barré de St Uenant - 02.54.77.29.93  
Fermé dimanche soir, lundi et mardi

Pêché mignon aux perles rouges  
Petits fours salés

Salade gourmande Val St André

Longe de porcelet farcie,  
sauce douce au vin Hypocras

Plateau de fromages

Sablé gourmand aux poires  
et cassis confit des Clouseaux

Café

2 verres de vin du vendômois (rouge et blanc)

## Salbris

### Le Dauphin

Jean-Pierre Urillon

42 €

57 bd de la République - 02.54.97.04.83  
Fermé mercredi et jeudi

Apéritif maison

Déclinaison de foie gras de canard au caramel  
balsamique réduit, compotée d'oignons rouges aux  
épices d'Orient et fris fris de poireaux au sel fumé

Croustillant de sandre rôti aux gambas et  
girolles, jus de viande corsé au vin de pays,  
perlé aux herbes du maquis

Douceur de chocolat noir et sa marmelade de  
mangues colorée au miel

Café

1 verre de Reuilly blanc  
1 verre de Côtes de Castillon

## Selles-St-Denis

### Auberge du Cheval Blanc

Ludouic Poyau

39 €

5 place du Mail - 02.54.96.36.36  
Fermé mardi soir et mercredi

Apéritif local

Terrine de gibier braisée

Pavé de sandre, crème de carottes au cumin

Soufflé tout chocolat

Café

2 verres de vin local

## Selles-sur-Cher

### Le Lion d'Or

Sébastien Girard

39 €

14 place de la Paix - 02.54.97.40.83  
Fermé dimanche soir, lundi et mardi

Kir berrichon

Pomme d'amour au crottin de Chavignol

Pavé de biche au vin de Touraine

Mousse aux marrons et gelée d'orange

Café

1 verre de Sauvignon blanc  
1 verre de Touraine rouge

## Tour-en-Sologne

### Restaurant de l'Agriculture

Philippe Beucher

26 €

37 rue de la Mairie - 02.54.46.45.10  
Fermé dimanche soir et lundi

Apéritif maison

Pressée de queue de boeuf échalotes

Terrine de pied de porc aux pommes de terre  
"Charlotte" avec croustade de petits légumes fris,  
espuma au basilic

Coeur de rumsteack charolais poêlé, croquette  
façon dauphine au beurre d'ail et persil, jus de  
poivre de Sechuan au porto rouge

Tarte au chocolat avec ganache tiède  
et crème valille fouettée

2 verres de Cheverny (blanc et rouge)

## Trôo

### Auberge Sainte Catherine

Sylvain Cardinaud

40 €

2 rue des Grandes Ruelles - 02 54 72 51 23  
Fermé dimanche soir et lundi

Cocktail maison, mise en bouche

Salade de crépinette de lièvre à la royale

Risotto de St Jacques aux cépes, tuile de parmesan

Marmelade de papaye et son sablé croquant,  
sorbet fromage blanc

Café

1 verre de Côteau du vendômois  
1 verre de Côteau du Loir

## Vallières-les-Grandes

### Les Closeaux

Christophe Lunais

35 €

Les Closeaux - 02 47 57 32 73  
Fermé mardi et mercredi

Kir pétillant à la mandarine artisanale  
et ses mises en bouche

Terrine de foie gras de canard au coing et pistache

Cuissot de sanglier de 7 heures, pomme purée  
maison et poêlée de champignons aux marrons,  
jus réduit

Tarte aux pommes et caramel à la vanille de  
Madagascar, amandes cristallisées

Café

1 verre de Touraine moelleux  
1 verre de Chinon

## Vendôme

### Le Terre à Tr

Tony Renaudin

37 €

14 rue du M<sup>e</sup> de Rochambeau - 02 54 89 09 09  
Fermé samedi midi, dimanche soir et lundi

Cocktail maison

Girolles en salade au vinaigre de miel,  
croustillant de chèvre de Villiersfaux

Grosse raviole de châtaigne, carnard et son foie

Tarte chocolat, espuma pomme de terre,  
glace au safran de la Chapelle Vicomtesse

Café

2 verres de vin local

## Veuves

### Auberge de la Croix Blanche

Jean-Claude Sichi

35 €

2 avenue de la Loire - 02.54.70.23.80  
Fermé dimanche soir, lundi et mercredi midi

Apéritif

Gâteau de ris de veau et velouté de châtaignes

Bar sauvage rôti, shitakés et salade de roquette

Fondant chocolat noir, pistache et son sorbet

Café

2 verres de Bourgogne (blanc et rouge)

## Yvoy-le-Marron

### Auberge de Cheval Blanc

Joël Danthu

49 €

1 place du Cheval Blanc - 02 54 94 00 00  
Fermé le lundi, mardi midi et mercredi midi

Apéritif maison

Dodine de canard mulard au foie gras  
et pistache chutney de fruits d'automne

Filet de biche poêlé viennoise de noisette  
aux poires vigneronnes

Brownie craquant et sa ganache à l'orange

Mignardises de l'Auberge du Cheval Blanc

Café

2 verres de Valençay (blanc et rouge)





## La Quinzaine gourmande

L'association des Restaurateurs de Métier « Cuisine en Loir-et-Cher » vous invite à la Quinzaine gourmande, du 15 au 30 octobre 2011. Pendant cette période, chaque restaurateur vous proposera, dans son établissement, un menu créatif, boissons comprises, à tarif alléchant... L'occasion vous est donnée de découvrir ou redécouvrir des restaurants proches de chez vous. A vos fourchettes !

## L'Association Cuisine en Loir-et-Cher

Cuisine en Loir-et-Cher est une association, créée en 1984 et soutenue par la Chambre de Commerce et d'Industrie depuis 1998. Elle réunit des chefs cuisiniers inventifs dans le respect de la tradition culinaire et des produits du terroir, attachés à sauvegarder le patrimoine gastronomique du Val de Loire.

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

Siège social : 16 rue Vallée Maillard, 41018 Blois Cedex - 02.54.44.65.24

## La CCI partenaire des restaurateurs de métier de Loir-et-Cher

La Chambre de Commerce et d'Industrie de Loir-et-Cher est au cœur de l'activité économique du département. Véritable interface entre l'entreprise et son environnement, la CCI anticipe les tendances, accompagne les projets, travaille avec les entreprises du secteur de la restauration et multiplie les actions comme la formation (hygiène...). Plus largement, la CCI intervient dans le secteur du tourisme, notamment sur le montage de dossiers d'aides financières, les études de marché, le conseil et l'accompagnement individuel, l'animation du club Tourisme et de l'association Cuisine en Loir-et-Cher et la promotion de la Quinzaine gourmande. [www.loir-et-cher.cci.fr](http://www.loir-et-cher.cci.fr)

