

NOS RESTOS METTENT LES BOUCHÉES DOUBLES



OPÉRATION 2X PLUS DE GOÛT


Du 15 janvier au 31 mars 2020

- 2 entrées
- 2 plats
- 2 desserts
- 2 verres de vin

LÉGENDE

 Ingrédients principaux issus du circuit court

 Ingrédients principaux avec label bio

 Ici on cuisine pour les enfants

 Visite des cuisines


MENU 2X PLUS DE GOÛT - 40€

2 ENTRÉES | 2 PLATS | 2 DESSERTS
2 VERRES DE VIN  

Pâté en croûte de sanglier du Domaine de Chambord, baie d'épine vinette 

Œuf cocotte à l'esturgeon fumé, pourpier 

--

Chou farci d'une mousse de poisson de Loire, jus d'écrevisses 

Onglet de bœuf Rouge des Prés, poireau grillé, noix 

--

Fromage frais de la ferme du Croc du Merle, cresson alénois 

Poire pochée au miel et romarin, sablé breton 

--

1 verre de Touraine «Lisy»
La Maison d'à Côté (12cl) 

1 verre IGP Val de Loire
«La Croule - Christophe Garnier (12cl) 

En partenariat avec l'Office de Tourisme Blois Chambord
www.bloischambord.com



BLOIS CHEVERNY
CHAMBORD
CHAUMONT-SUR-LOIRE