


# 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 - 70€

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

Jaune d'oeuf confit, éffiloché de joue de boeuf,  
tuile sarrasin et consommé de volaille 

Foie gras de canard poêlé, crumble pistache et  
oignon confit 

--

Lieu jaune, courge, noisettes et béarnaise  
à la truffe 


Côte de veau, choux fleur et légumes anciens,  
jus au foin

--

La vanille, traditionnel mille-feuille à la vanille de  
Madagascar, chutney de fruits rouges et crème  
glacée au foin

Autour de la noisette et du lait, Espuma de lait,  
mousse jianduja, biscuit noisette, glace praliné

--

1 verre de Sancerre - Domaine de Clairneaux  
Jean Marie Berthier (12cl) 

1 verre Les vigneron de Mont-Près-Chambord  
Japier de Nozieux (12cl) 

1 verre de Cheverny  
Domaine Jean-Luc Gendrier (12cl) 

--

**1 bouteille d'eau 75cl pour deux personnes  
et 1 café offerts**

En partenariat avec l'Office de Tourisme Blois Chambord  
[www.bloischambord.com](http://www.bloischambord.com)



BLOIS CHEVERNY  
CHAMBORD  
CHAUMONT-SUR-LOIRE