

# 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 - 55€

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

Foie gras de canard au cacao, gelée de Porto  
et compotée de griotte

Noix de Saint-Jacques, fondue d'endives à  
l'orange, sauce aux crustacés et vin de Vouvray

--

Dos de cabillaud en croûte viennoise,  
purée de panais persillée

Magret de canard, jus réduit de vin chaud,  
purée de patate douce et poire pochée

--

Chèvre frais au miel, mesclun de jeunes pousses



Traditionnelle crêpe Suzette

--

1 verre de Reuilly blanc (12cl)  
1 verre de Côt (12cl) 

**Cocktail maison et café offerts**

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



BLOIS CHEVERNY  
CHAMBORD  
CHAUMONT-SUR-LOIRE