

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 - 48€

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

Quenelle de brochet, hollandaise orange sanguine,
poireaux en vinaigrette de moutarde d'Orléans
au moût de raisin ➡

Poulet de Racan à la Wellington, sauce au raisin,
sauge et épice du trappeur ➡

--

Lieu noir poché à l'huile d'olive Kalios aromatisé aux
baies de la passion, patate douce, purée d'ail noir
et légumes de saison ➡

Échine de porc Roi Rose de Touraine, sauce au bour-
bon, pommes de terre confites à la sarriette, oignon
en pickles et purée d'oignon
au poivre de Kâmpôt ➡

--

Gâteau à la citrouille, crémeux chocolat aux
piments, crème anglaise au yuzu et bergamote ➡

Fruits de saison rôtis au miel de Touraine, amandes,
crumble au poivre de Cubèbe,
crémeux mascarpone au jasmin ➡

--

1 verre de Touraine Sauvignon
Caves de Moncé Philippe Catroux (15cl) ➡

1 verre de Touraine Amboise Cuvée François 1^{er}
Caves de Moncé Philippe Catroux (15cl) ➡

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



BLOIS CHEVERNY
CHAMBORD
CHAUMONT-SUR-LOIRE