

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 - 62€

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

Foie gras de la Ferme de la Faubonnière mariné
au Vouvray moelleux 


Noix de Saint-Jacques, légumes croquants au
guacamole et sauce thaï 


--

Porc roi rosé de Touraine à la pomme tatin
gratinée et crémeux de panais 


Dos de daurade parfumé au soja, patchoi de
légumes et émulsion citronnelle gingembre 

--

Sablé praliné coco, mousse yuzu,
fruits exotiques et sorbet goyave 

Chocolat «Manjari» grand cru Valrhona parfumé
aux marrons et crème glacée «Cookies» 

--

1 verre accord mets vins (12cl)
1 verre de Touraine Gamay
Monsieur Barbou 2018 (12cl) 

--

Kir et café offerts

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



BLOIS CHEVERNY
CHAMBORD
CHAUMONT-SUR-LOIRE