

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 - 98€


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

Truffes de Mont-près-Chambord, betterave du jardin, royale à la truffe, pain feuilleté 

Pôchouse poissons de Loire, oca du Pérou, agrumes, safran de Sologne 


--

Aspe de Loire, héliantis, sarrasin, cerfeuil 

Géline de Touraine, chou pointu, cédrat du jardin, cardamine 

--

Fromage de chèvre de Dominique Fabre, mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages

Sucrine du Berry, biscuit courge et noix, crème glacée au Sichuan 

--

1 verre d'anjou «XL»

Jean-Christian & Sophie Bonnin (12cl) 

1 verre de Touraine «Maelys»

La Maison d'à Côté (12cl) 

--

Une coupe de Saumur «Gabriel» offerte

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



BLOIS CHEVERNY
CHAMBORD
CHAUMONT-SUR-LOIRE