Blois | Chambord
Cheverny | Chaumont-sur-Loire
Loire Valley

2013

Dîners du 31 Décembre

www.bloischambord.com

Le Médicis

Menu 77€

Foie gras de canard mariné au vin du « Layon », fruits secs façon sangria

Nem de homard aux légumes thaï, crémeux d'avocat et huile sésame

Bar à la vapeur douce, lasagne d'épinard au caillé de chèvre et émulsion au Vouvray

Sorbet Calvados

Ris de veau « meunière » jus rancio et purée de patate douce confite et caramélisée

Plateau de fromages

Douceurs sucrées

1 allée François 1er - 41000 Blois
Tél : 02 54 43 94 04
www.**le-medicis**.com

L'Orangerie du Château

Menu 138€

Le King Crabe
en tube, rafraichi de Mangue-Poivron

Les Noix de Saint jacques
en délicate gelée de Crustacés, les lamelles Vitreuses en mimosa
et Caviar de Sologne

Le Homard bleu
pince et coffre étuvés, Vaporeux de Cèpes et Cebettes

Le Rouget Barbet
le filet juste saisi, Carotte, Coriandre et Citron confit

Le Chevreuil
le « Carré » cuit rôti dans un beurre mousseux et baie de Genièvre
Millefeuille de Betterave et mousseline de Topinambour

Le Brie de Meaux
Truffe « Tuber-mélanosporum » et Endive « Carmine »

Pour Terminer :
« Esprit de fêtes »
Notes sucrées sur les Fruits Exotiques
Le dessert sera servi avec une Coupe de Champagne

1, avenue Jean Laigret - 41000 Blois
Tél : 02 54 78 05 36
www.**orangerie-du-chateau**.fr

Au Coin d'Table

Menu 35€

Entrées aux choix

Duo de tartare de saumon et dorade a l'aneth et huile d'olive mariné au citron vert
ou
Salade foie gras et magret fumé

Plats

Magret de canard aux fruits rouges
ou
Bar rôti
ou
Tournedos façon Rossini
Garniture: Galette de pomme de terre et légume wok

Desserts

Charlotte aux fraises
ou
Mille feuille au chocolat blanc
ou
Moelleux au chocolat et boule vanille

Assiette de fromage «supplément» 5,50 €

Bouteille de champagne 75cl brut AYALA de chez Bollinger 35€
Demie bouteille brut 18 €

8 rue Henri Drussy - 41000 Blois
Tél : 02 54 74 20 20
www.**aucoindtable**.com

Garden Ice Café

Menu 45€

Mise en bouche

Trilogie de Foie Gras de canard

Bisque de crustacés au saté, dos de cabillaud en nage et chips de chorizo

Granité au champagne

Dodine de cochon de lait farci au foie gras jus truffé et pommes darphin

Entremets aux trois chocolats et sa crème anglaise passionnée

Café et mignardises

Coupe de Champagne offerte à minuit

Zac des onze arpents - 41000 blois
Tél : 02 54 70 46 38
www.**gardenicecafe**.com

Le Shelby

Menu de 86 à 98€

Soirée dansante et cotillons

Cocktail et amuses bouches

Verrine de fête

Foie gras de canard aux asperges touche balsamique et sa verrine de pommes flambée a la mousse de foie gras

ou

Croustade de homard et st jacques crème Léa au riesling
et sa brunoise de légumes

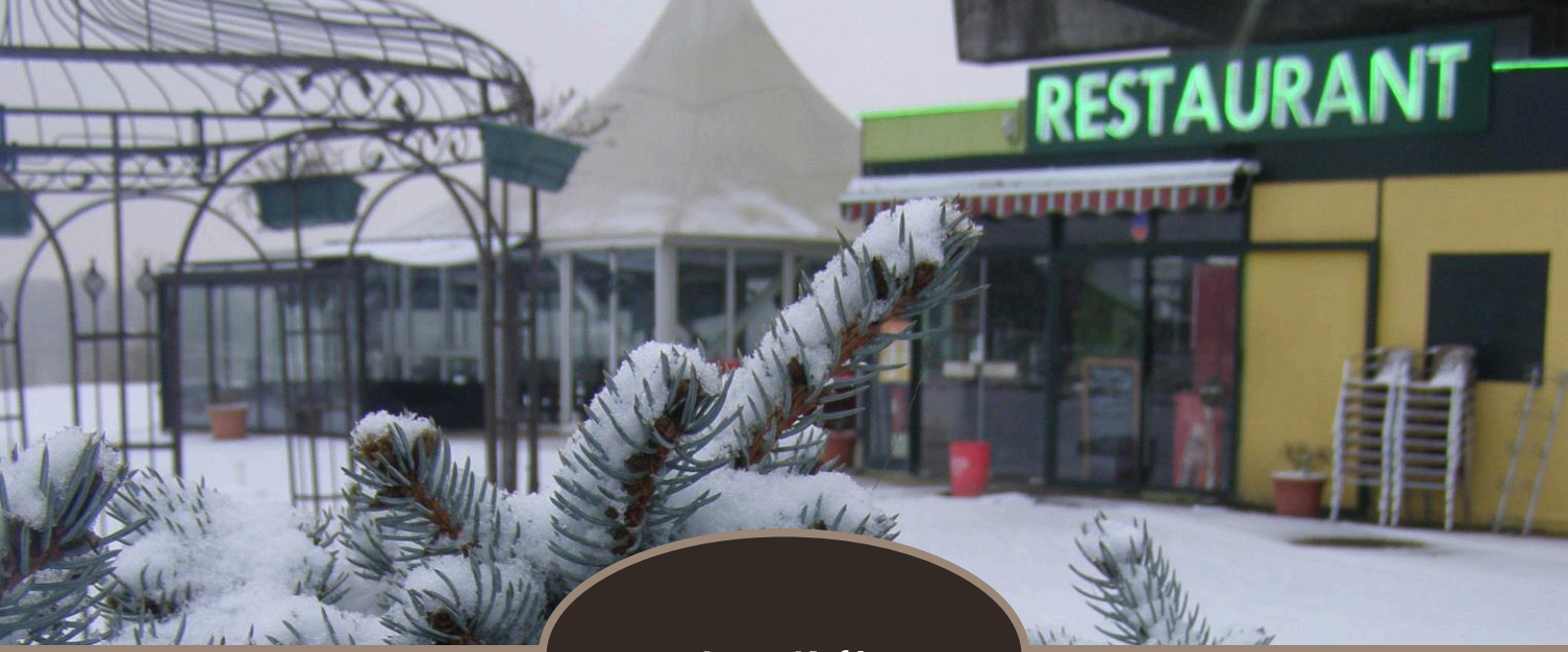
Escalope de bar a la crème de morilles

Filet de bœuf façon tournedos périgourdin aux girolles
châtaignes du limousin, purée de vitelotte et gratin légumes d'antan

Trilogie solognote de fromage

La palette des gourmets du chef pâtissier

40 avenue wilson - 41000 Blois
Tél : 02 54 78 39 14
www.**leshelby**.fr



Loire Kafé

Menu 69€

Soirée dansante avec DJ professionel

Cocktail Maison Dream N blue

Mise en bouche

Feuilletage aux fruits de mer

Filet de bar sur fondue de poireaux sauce champagne

Caille farcie au foie gras avec sa purée de pomme de terre et ses champignons

Délice exotique au chocolat blanc

Café

D951 Lac de Loire - 41350 Vineuil
Tél : 02 54 55 92 24

Le Grand saint Michel

Menu 63€

Amuse-bouches

Foie gras au pain d'épices

Crème de tomate chantilly basilic

Huitres et œufs de truite écume iodée

Homard et sa feuille d'avocat parfumée

Turbot rôti, Julienne et pétales de betterave marinés

Cannellonis de sanglier aux blettes et mascarpone parfumé à la sarriette

Hamburger de fromage frais aux épices, Pomme tapée et lard

Croustillant chocolat praliné noisette

Place Saint Michel - 41250 Chambord
Tél : 02 54 20 31 31
www.**saintmichel-chambord**.com

Le Relais des Trois Châteaux

Menu 85 €

Mise en bouche du Chef

Chausson de foie gras aux truffes
ou
Salade de homard et sa vinaigrette à l'huile d'olive et citron vert

Tronçon de lotte au coulis de tourteaux quelques légumes d'hiver
ou
filet de bar aux langoustines, beurre de Noilly Prat à la ciboulette

Poularde du Gers rôtie, farcie, purée truffée et flan d'épinard
ou
Filet de boeuf aux morilles

Plateau de fromages (sup. 10€)

Ronde des desserts autour du chocolat noir, sablé breton et clémentine confite

café & mignardises

1 rue victor hugo - 41700 Cour Cheverny
Tél : 02 54 79 96 44
www. **relaisdestroischateux**.com

Restaurant du Château du Breuil

Menu 98€

Noix de Saint-Jacques mi-cuit au yuzu et anis sauvage

Caille en dodine de foie gras de canard mariné
au vin de noix et macis, chutney de coing au pommeau

Noisette de lotte façon cassolette, jus de langoustine
safrané, médaillon de homard et perles végétales

Granité aux bulles rosée
s de Loire

Pièce de biche rôtie aux baies de cassis, quelques pommes

Rattes et girolles, mousseline de céleri et jus truffé

Pastilla de crotin de chèvre de Touraineau basilic et miel de soja

Gourmandise de chocolat Valrhona noir amer

Caramel et douceur de framboise

Quelques mignardises...

Route de Fougères - 41700 Cheverny
Tél : 02 54 44 20 20
www.**chateau-hotel-du-breuil**.com

Auberge du Grand Dauphin

Tarif NC

Terrine de foie gras frais de canard maison

Gratin de Saint Jacques, crevettes, lotte au coulis de langoustines

Délices du grand dauphin

Noisettes de biche poêlée grand veneur

Salade – plateau de fromages

Dessert au choix

17 place St Pierre – 41 220 Dhuizon
Tél : 02 54 98 31 12
www.**aubergedugranddauphin**.fr

Auberge du Centre

Menu 100€

Soirée animée et dansante de la st Sylvestre…

« La Patience »
La Marennes d'Oléron en gelée aux fruits de la passion,
mousse de choux fleurs et oeuf de truite

« Le médaillon de foie gras au Coteau du layon »
Chapelure de pain d'épices et sa compote de figue et pommes tapées,
Accompagnés de toast chaud

« Le demi homard rôti »
à l'estragon flambé au whisky risotto au potimarron et ses petits légumes

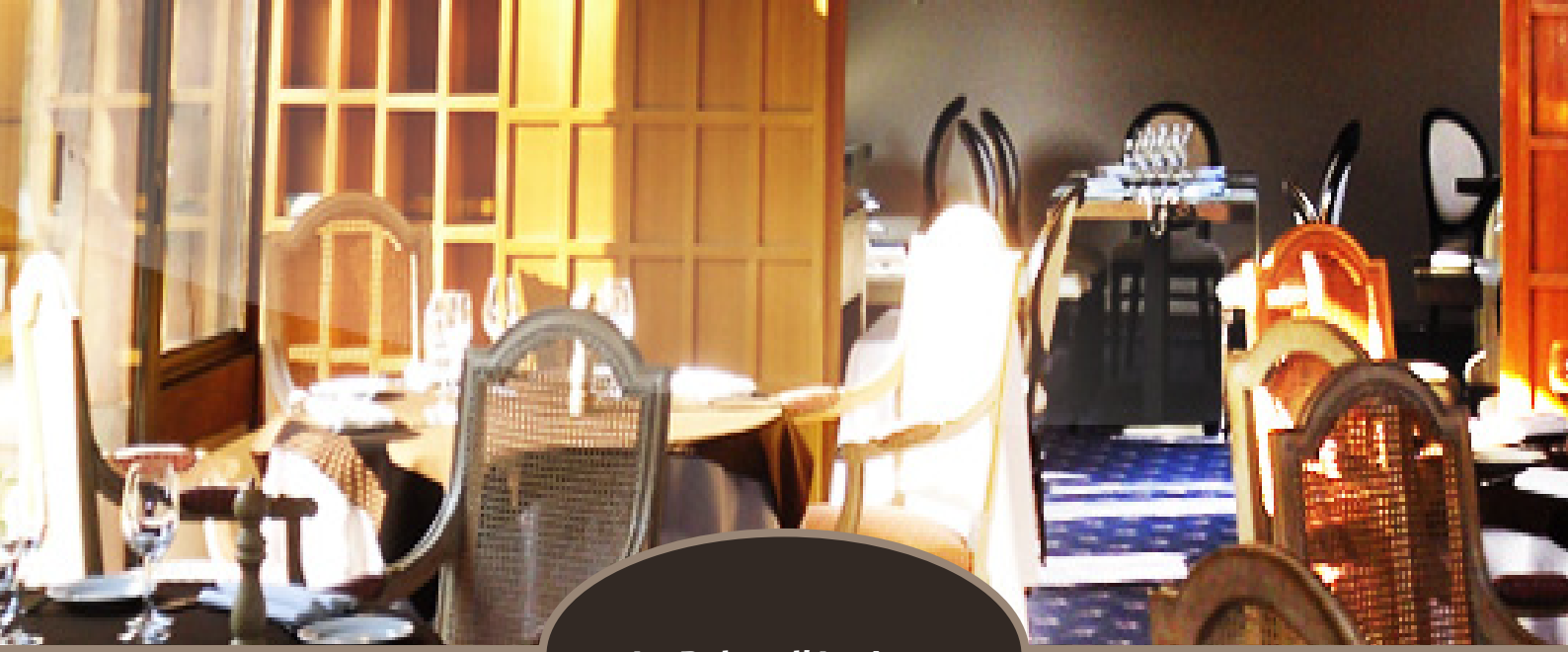
« La Pause » Rafraîchie à la mandarine et vodka

« Le pavé de biche » sauté et sa sauce grand-veneur aux airelles poire
et panais rôtis au miel de Sologne

« La sélection de fromages » et son méli-mélo de verdures

La palette de la St Sylvestre

34, grande rue 41120 Chitenay
Tél : 02 54 70 42 11
www.**auberge-du-centre**.com



Le Relais d'Artémis

Menu 42€ ou 52€

Marbré de foie gras de canard aux figues et son financier
ou

Médaillon de ris d'agneaux braisés
Darphin de betteraves et émulsion de girolles

Tarte fine de Noix de Saint Jacques , crème Noilly Prat
ou
Demi homard cuit en coque , tagliatelles de légumes et coulis de crustacés

Chapon fermier en deux cuissons , sauce aux morilles
ou
Mille-feuille de filet de bœuf , jus corsé aux baies roses

Plateau de fromages affinés

Parfait glacé aux abricots et sa meringue moelleuse à la lavande
ou
Dôme au chocolat noir , granité de framboises

Mignardises

1 avenue de Chambord - 41250 Bracieux
Tél : 02 5 46 41 22
www.**restaurant-relais-artemis**-41.fr

Auberge de l'Ecole

Menu 95€

Cocktail Champagne « 2014 bulles

Mise en Bouche

Tartare de Saint Jacques blanches au Safran de Touraine,
Foie gras de Canard mi-cuit à l'ancienne truffé

Croustillant de Homard breton, Jeunes légumes croquants
Huître chaude gratinée au Caviar de Sologne

Douceur de Mangue aux Fines Bulles

Mignon de Veau français mariné juste saisi, Senteurs forestières,
Enfiloché de Filet de Bœuf français au romarin

Timbale de Sainte Maure de Touraine frais
en duo de Noix fraîches & Huile d'Olive

Tourtine tiède chocolatée, Cappuccino praliné & Sabayon au Champagne
& sa coupe de Champagne Lanson Black Label

Café & Douceurs sucrées

12 Route de Montrichard - 41 400 Pontlevoy
Tél : 02 54 32 50 3 0
www.**hotelrestaurantdelecole**.com

Les Jardins de Beauval

Menu à 108€

L'Apéritif «gourmand» en guise d'amuse-bouche
Servi en 5 pièces

Raviole ouverte de champignons «des bois» et pépites de foie gras

Médaillon de lotte «Nori», fumet à l'orange, soja et risotto de chayotte

Ananas, coco et rhum

Filet mignon de veau farci au foie gras, panisse de potimarron,
fine mousseline de cèpes aux noisettes et lamelles de truffes

Mini cocotte de Saint-Félicien, chutney d'abricots secs aux pignons de pin

Les «Bonbecs» de l'an 14

Café et chocolat

Coupe de champagne

Route de Beauval - 41110 Saint Aignan
Tél : 02 54 75 60 00
www.**lesjardinsdebeauval**.com

Le Manoir Bel Air

Menu 160€ (vin compris)
Soirée dansante avec orchestre Mélodie, cotillons animations

Bulles du Nouvel an - Mises en bouche

Marbré de foie gras de canard et sa gelée au vieux Porto
méli mélo de fruits secs

Nage d'huîtres « Tsarskaya » et coquillages
Velouté aux poireaux

Sphère de homard en coque de cèleri
Champignon à la riche, jus de carapace pilé au satay

Œuf coque fermier en brouillade truffé
Mouillettes de pain grillé

Entracte éphémère

Suprême de chapon de Gers
et sa rouelle confite à la royale
ou
Dos de biche en venaison
purée de courge aux châtaignes
ou
Cœur de filet de bœuf millefeuille de truffe

Nos fromages affinés

La gourmandise du Manoir
Mignardises et chocolat maison

4 route d'Orléans -41500 Saint-Dyé-sur-Loire
Tél : 02 54 81 60 10
www.**manoirdebelair.**com

la Cave aux Fouées

Menu 78€

Soirée Dansante avec DJ et cotillons

Accompagné de Fouées tout au long du Repas.

Cocktail du Roy et ses amuses bouches

Rillettes aux Foie Gras

Coquille de la Mer aux Saint Jacques

Estouffade de Biche sauce Grand Veneur
Et son Chaudron de Belle des Champs

Buffet des 3 Fromages

Surprise du Nouvel An

Vins à Discrétion et Fontaine à café

76 quai des violettes 37400 Amboise
Tél : 02 47 30 56 80
www.**lacaveauxfouees**.com

Hôtel le Fleuray

Menu 70€

Raviole de gambas et son velouté façon Tom Yam

Déclinaison de foie gras en terrine, espuma et bonbon.

Saint -Jacques poêlées et lamelles de truffe noire,
rRsotto de quinoa vert, crosnes et sauce kumquat

Sorbet yuzu au saké.

Pavé de biche, chausson de pomme de terre farcie au topinambour
et champignon des bois, mousseline de carotte et sauce aux airelles

Une sélection de fromages du chef.

Sphère gourmande au chocolat avec ses surprises

Route d74 - 37530 Cangey
Tél : 02 47 56 09 25
www.**lefleurayhotel**.com

Château de Noizay

Menu 165€

L'Eau Turquoise...

Consommé de Langoustines parfumé à la fleur de mauve

les coquillages en raviole de veau.

L'Or noir de Richelieu, gnocchi de pommes de terre

La Langoustine juste saisie, condiment poire-poivre.

La Perle des Coquilles

Saint-Jacques de Bretagne rôtie,

nuage pistache et lentilles vertes du Berry.

L'Entracte « Papilles ».
La Biche Grand Veneur
Céleri rave et oignons blancs.

Le Vaporeux du Lochois.

La Feuille du Marronnier...
Marron, litchi-champagnes roses.

Promenade de Waulsort - 37210 Noizay
Tél : 02 47 52 11 01
www.**chateaudenoizay**.com

BLOIS | CHAMBORD
CHEVERNY | CHAUMONT-SUR-LOIRE
LOIRE VALLEY
www.bloischambord.com