--Menu Carte Blanche--

servi au dîner du mercredi au samedi de 19h à 21h15
(ou sur réservation)

Laissez vous guider au fil d'un menu unique et complet autour des inspirations de marché et des produits de saison

Carte Blanche

6 histoires 69

Accords Mets & Vins

3 verres (6cl) 29

6 verres (6cl) 49

Ce menu peut varier quotidiennement selon la disponibilité des produits.

L'ensemble de notre menu peut s'adapter aux régimes spécifiques de chacun : pour un meilleur service, notre équipe est à l'écoute dès la prise de réservation.

-À la Carte-

- Entrées -

Maraîchère – légumes et fruits bio de saison, cru et cuit aux trois vinaigrettes : Gremolata, calamansi & curcuma frais et potiron fumé 15

Saint-Jacques – gratinées en coquilles au beurre Maître d'Hôtel, endives braisées au jus d'orange et shiitakés de Bourré 19

Foie Gras – cuit au torchon, condiment coing 15

- Plats -

Turbot – cuit au plat, choux et tartare d'algues, beurre blanc au yuzu 36

Cerf de Sologne – filet cuit au sautoir, salsifis rôti, sauces végétales de céleri et jus court au genévrier 36

Lièvre À La Royale– façon Ali-Bab, soba et cèpes 49

- Fromes & Desserts -

Sélection de fromages – affinés, d'ici et d'ailleurs 15

Riz au lait – poires de Mont-près-Chambord pochées, meringues et sorbet à la cardamome 15

Mille-feuille léger– tout cacao, chocolat Valrhona Caraïbe 66%, caramel au gingembre et glace à la vanille fumée 16

Selon les dispositions régies par le décret nº 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, le restaurant TABLE et ses fournisseurs garantissent l'origine de ses viandes de France. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en €, par personne, hors boissons, service compris. La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

–Nos produits et leurs histoires–

Liste de nos principaux fournisseurs et partenaires du moment

Le Jardin de Cocagne, Blois : légumes et plantes aromatiques bio
O'Pré des paysan, Blois : regroupement de producteur locaux
Vergers du Closeau, Mont–près–Chambord : producteurs de pommes et poire bio
Denis Billault, Ouchamps : maraîcher
La Ferme du Chat Blanc, Maves : céréales et légumineuses bio
La Pêcherie de Bellevue : poissons de Loire
L'Atelier du Loup, Salbris : gibier et viandes locales
Ferme du Croc du Merle, Muides–sur–Loire : oeufs et produits laitiers
Maison Bellorr, St Symphorien Les Ponceaux : champignons et truffes
Terre Exotique, Rochecorbon : spécialiste d'épices
Chèvrerie du Fay, Chitenay : fromages de chèvres
La Passion du fromages, Blois : sélection de fromages
Maison Hennequart, Saint Viâtre : caviar de Sologne
Sologne Frais, Blois : sélection de viande française
Le Fournil de Lola, Blois : pains au levain et farine bio
Rémy Brégent, Lamotte–Beuvron : brasseur
La Grange Tiphaine, Montlouis–sur–Loire : vignerons bio
Isabelle Pangault, Sassay : vigneronne en Sologne viticole
Domaine Pellé, Menetou–Salon : vignerons
Billecart– Salmon, grande maison de Champagne

Membre de :

Ethic Océan : label produits issus de pêche raisonnées
Collège Culinaire de France : réseaux de producteurs et restaurateurs engagés
Écotable : label restauration durable, engagée dans la réduction de ses impacts

4 place Louis XII
41000 Blois

www.table–lerestaurant.com

Contact : table.lerestaurant@gmail.com /
0766577783

table–histoiresdaujourdhui

TABLE

HISTOIRES D'AUJOURD'HUI

Déjeuner du mardi au samedi de
12h00 à 14h00

Dîner du mardi au samedi de
19h00 à 21h15

Bistrot contemporain pour
une gastronomie décompléxée et vivante

–restaurant par Romain Matura–

" Cuisiner, c'est réussir à marier savoureusement produits et histoires. "

TABLE
HISTOIRES D'AUJOURD'HUI

Menu Carte Blanche
& Accords

-----Carte nº 10 – novembre 2026-----

------Hors d'œuvres-----
Arancini au Selles-sur-Cher, mayonnaise ail noir et bœuf séché
Légumes Croq' sel, beurre d'herbes

------PotageS-----
Cèpe, O'Vert

------Maraîchère-----
légumes et fruits bio de saison, crus et cuits, aux 3 vinaigrettes :
Gremolata, calamansi & curcuma frais et potiron fumé
VDF cuvée Instinctive par Isabelle Pangault, Millésime 2023

-----Saint-Jacques-----
gratinées en coquille façon Maître d'hôtel, endives braisées au jus d'orange
et shiitakés de Bourré
AOC Alsace cuvée Lune à Boire par le domaine Kreydenweiss, Millésime 2024

-----Turbot-----
cuit au plat, choux au raifort frais et tartare d'algues, beurre blanc au yuzu
AOC Chablis par le domaine Droin, Millésime 2024

-----Cerf de Sologne-----
filet cuit au sautoir, salsifis rôti, sauces végétales de céleri
et jus court au genévrier
AOP Cahors par Fabien Jouves, Millésime 2025

-----Lièvre à la Royale-----
façon Ali-Bab, soba et cèpes
(*supplément 20 €)

-----Sélection de fromages-----
affinés, d'ici et d'ailleurs
(*supplément 15 €)

-----Riz au lait-----
poire de Mont-près-Chambord pochée, meringue et sorbet cardamome
Nihonshu Tamasakae, domaine Nichi Nichi, Kyoto

-----Mille Feuille léger-----
tout cacao, chocolat Caraïbe Valrhona 66%, caramel au gingembre
et glace à la vanille fumée
AOP Champagne Chavost cuvé "Paradoxe" brut nature

Ce menu peut varier quotidiennement selon la disponibilité des produits.
L'ensemble de nos menus peut s'adapter aux régimes spécifiques de chacun :
pour un meilleur service, notre équipe est à l'écoute dès la prise de réservation.