

Menus

Découvrez notre univers au travers de nos menus complets

-Découverte-

Amuse bouche/Entrée/Plat/Dessert **45**

Parmi les choix de la carte
(un supplément sera appliqué pour certains plats mentionnés par un astérisque)

-Dégustation-

Laissez vous guider dans une expérience complète
en 5 temps selon les inspirations de saison **60**

-Accords dégustation mets & vins-

Accords mets & vins 3 verres (6cl) **25**

Accords mets & vins 5 verres (6cl) **35**

-Sur le Pouce-

Chaque jour au déjeuner en semaine et hors jours fériés, une
suggestion pour un menu simple et rapide, sur le pouce

Entrée/Plat/Dessert **29**

Entrée/plat ou plat/dessert **25**

-Enfants-

Notre équipe est à l'écoute pour vous proposer
des plats adaptés

-Informations-

Selon les dispositions régies par le décret n° 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. Pour les régimes spécifiques, merci d'en informer notre équipe dès la prise de commande.

À la Carte

-Hors d'Œuvres / Apéritif-

Assortiments de légumes du moment de nos maraîchers façon Croq'sel, houmous de pois chiche de Beauce **6**

Arancinis au Selles-sur-Cher, mayonnaise ail noir et viande séchée (3 pièces) **7**

Brioche vapeur, condiments ail des ours (3 pièces) **7**

Les oeufs au caviar de Sologne, brouillade légère glacée, esturgeon fumé et mouillette de brioche toastée (3 pièces) **30**

-Entrées-

La Maraîchère - légumes et fruits bio de saison, crus et cuits, aux 3 vinaigrettes : Gremolata, calamansi & curcuma frais et betterave fumée **12**

Mulet de Loire ikéjilé - mariné puis grillé, crème de riz au lait d'amande maison et premières cerises **13**

L'Artichaut Rossini - farci et gratiné aux noix, escalope de foie gras poêlée, pulpe O'vert et sauce Périgueux **22**
*Supplément 10€ sur le menu Découverte

-Plats-

Le Faux-filet de bœuf - maturé et cuit au sautoir, pommes Dauphine à la sarriette, asperges vertes rôties à la moelle et condiment au citron confit **30**

Le Lieu jaune de ligne - asperges blanches, marinère de coques et morilles sauvages, Vadouvan et ail des ours **29**

L'Oreiller moelleux - farci aux champignons de forêt, girolles de Ouchamps émulsion à la citronnelle et jus végétal au café **27**

Le Coeur de ris de veau - petits pois frais et fraises de Sologne en vinaigrette tiède au balsamique de cidre **39**
*Supplément 10€ sur le menu Découverte

-Fromages & Desserts-

Notre sélection de fromages - affinés, d'ici et d'ailleurs **12**

L'île flottante - framboises de Mont-près-Chambord et crème anglaise au jasmin **12**

Le Mille feuille léger - tout cacao, chocolat Caraïbe Valrhona 66%, caramel lacté au gingembre et glace à la vanille fumée **12**

Nos produits et nos valeurs :

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 producteurs locaux

Vergers du Closeau, Mont-près-Chambord : producteurs de fraises et de framboises bio

Denis Billault, Ouchamps : producteurs asperges blanches et vertes

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

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 : vigneron bio

Isabelle Pangault, Sassay : vigneronne en Sologne viticole

Domaine Pellé, Menetou-Salon : vigneron

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

Terroirs d'Avenir : sourcing français de produits issus de l'agriculture paysanne et de la pêche durable

Écotable : label restauration durable, engagée dans la réduction de ses impacts

www.table-lerestaurant.com



4 place Louis XII
41000 Blois

table.lerestaurant@gmail.com
0766577783

 [table-lerestaurant](https://www.instagram.com/table-lerestaurant)

Carte n° 2 - printemps 2026

Merci de nous avoir choisi



Déjeuner du mardi au samedi de
12h à 14h

Dîner du mercredi au samedi de
19h00 à 21h30

(Salon à l'étage pour privatisation)

restaurant par **Romain Matura**

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