

-Menu Découverte-

Laissez vous guider dans une histoire complète au fil des inspirations de saison

4 temps

55

-----Hors d'œuvres-----

Arancini au Selles-sur-Cher, mayonnaise ail noir et bœuf séché
Légumes Croq' sel, houmous aux pois chiche de Beauce

-----Maraîchère-----

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

-----Mulet de Loire ikéjilé-----

à l'escabèche puis grillé, crème de riz au lait d'amande maison, cerises et aromatiques

-----Saint-Pierre-----

marinière de tomates cerises à l'immortelle, moules, concentration des têtes et mousseline
de haricot de Beauce au basilic

OU

-----Faux-filet de bœuf normand-----

maturé et cuit au sautoir, pommes Dauphine à la sarriette, celtuce rôtie à la moelle
et condiment au citron confit

-----Sélection de fromages-----

affinés, d'ici et d'ailleurs
[supplément 15€]

-----Mille Feuille léger-----

tout cacao, chocolat Caraïbe Valrhona 66%, caramel au gingembre et glace à la vanille fumée

Accords mets & vins

3 verres (6cl)

25

-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.

Nos menus s'adaptent aux régimes spécifiques: pour un meilleur service, notre équipe est à l'écoute dès la prise de réservation.

-Menu Découverte-

Laissez vous guider dans une histoire complète au fil des inspirations de saison

6 temps

65

-----Hors d'œuvres-----

Arancini au Selles-sur-Cher, mayonnaise ail noir et bœuf séché
Légumes Croq' sel, houmous aux pois chiche de Beauce

-----Maraîchère-----

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

-----Mulet de Loire ikéjilé-----

à l'escabèche puis grillé, crème de riz au lait d'amande maison, cerises et aromatiques

-----Saint-Pierre-----

marinière de tomates cerises à l'immortelle, moules, concentration des têtes et mousseline
de haricot de Beauce au basilic

-----Faux-filet de bœuf normand-----

maturé et cuit au sautoir, pommes Dauphine à la sarriette, celtuce rôtie à la moelle
et condiment au citron confit

-----Sélection de fromages-----

affinés, d'ici et d'ailleurs
[supplément 15€]

-----Île flottante-----

aux framboises de Mont-près-Chambord, estragon et crème anglaise au jasmin

-----Mille Feuille léger-----

tout cacao, chocolat Caraïbe Valrhona 66%, caramel au gingembre et glace à la vanille fumée

Accords mets & vins

5 verres (6cl)

35

-restaurant par Romain Matura-

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

-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 producteur locaux
Vergers du Closeau, Mont-près-Chambord : producteurs de fraises
et de framboises bio
Denis Billault, Duchamps : producteurs de courgettes et fleurs
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 : 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

4 place Louis XII
41000 Blois

www.table-lerestaurant.com

Contact : table.lerestaurant@gmail.com

0766577783

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

Merci de nous avoir choisi



Bistrot contemporain pour
une gastronomie décomplexée et vivante

Menu proposé au dîner du mardi au samedi
de 19h00 à 21h15
et au déjeuner le samedi
de 12h00 à 13h30

-----Carte n° 5 - été 2026-----