

-Carte Blanche-

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

Menu

-----Hors d'œuvres-----

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

-----Consommé d'été-----

araignée de mer et granité gin/romarin

-----Maraîchère-----

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

-----Cannelloni bœuf & huître *-----

Bœuf juste ferré et huître pochée, coulis de pastèque grillée
[supplément Caviar de Sologne Baeri 25 €]

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

juste snacké, marinière de moules aux tomates cerises et immortelle,
concentration des têtes et mousseline de haricot de Beauce au basilic

-----Canette-----

Filet cuit au barbecue, effiloché de cuisses en feuille à feuille d'aubergine
et sauce Salmis au cassis

-----Sélection de fromages-----

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

-----Vacherin fenouil*-----

sorbet yaourt citron, chiffonnade de fenouil aux agrumes et herbes cristallisées

-----Mille Feuille léger-----

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

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.

-----Carte n° 6 - été 2026-----

-Nos Menus-

--Menu Carte Blanche--

servi au dîner du mercredi au samedi de 19h à 21h15
et au déjeuner uniquement le samedi de 12h à 13h30

Carte Blanche 69

Petite Carte Blanche 63
[hors plat mentionné d'une *]

Accords Mets & Vins

3 verres (6cl) 29

5 verres (6cl) 39

---Menu Déjeuner---

servi du mardi au vendredi de 12h à 14h00
Carte d'inspiration bistrot, des classiques de la cuisine française
pour un déjeuner simple et rapide

Entrée/Plat/Dessert 29

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25

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.

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 : 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-lerestaurant



Déjeuner du mardi au samedi de
12h00 à 14h00

Dîner du mardi au samedi de
19h00 à 21h15

Bistrot contemporain pour
une gastronomie décomplexée et vivante

–restaurant par Romain Matura–

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