

–Menu Carte Blanche–

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

-----Hors d'œuvres-----

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

-----Maraîchère-----

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

-----Mulet de Loire ikéjîmé*-----

à l'escabèche puis grillé, crème de riz au lait d'amande maison,
cerises et aromatiques
[*non compris dans le menu Petite Carte Blanche]

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

snackée, 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
[*non compris dans le menu Petite Carte Blanche]

-----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° 5 – été 2026-----

–Nos Menus–

--Menu Carte Blanche--

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

Carte Blanche 60

Petite Carte Blanche 54
(hors plat mentionné d'une *)

Accords Mets & Vins

3 verres (6cl) 25

5 verres (6cl) 35

---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.

–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 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
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)



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. ”