

La Semaine Gourmande en Eure-et-Loir du 2 au 7 octobre 2018

47,00 €.

Menus tout compris :
apéritif, repas, vin et café.

le Cocktail Percheron à la liqueur de pêche
et ses devises

Lapin en croûte au cidre du verger de Theuil
Compotée d'oignons à la coriande

Noix de veau français cuisson minute
Crèmeux à la moutarde de safran de Badonville

Le petit chèvre frais rôti au lard (earl du petit Perche)
et son Mesclun à l'huile de Colza

Le fameux Perdu aux Pommes
du verger de Saint-chéron-du-chemin
Caramel au beurre salé et sa devise

Les Instants Magiques du Café

Vins à déguster

Mas de la Tour blanc et Rouge et eaux plate ou gazeuse

BonAppétit !

Menu Enfants «en Herbe»

(Plat + Dessert +1 Boisson)

16,00 € (moins de 10 Ans)

Le Saint-Jacques

Hôtel - Restaurant - Traiteur

35, Rue Nationale

28220 Cloyes sur le loir

Réservation Tél: 02.37.98.40.08

www.lesaintjacques.fr

L'Eure & Loir est connu pour ses champs de blé et la Cathédrale de Chartres, moins pour ses produits du terroir. Cette lacune est dorénavant comblée avec Terres d'Eure&Loir®, marque déposée de la Chambre d'Agriculture. Terres d'Eure&Loir, ce sont plus de 50 Agriculteurs et Artisans, réunis pour vous faire découvrir leur métier et le goût des produits locaux. Pour être plus proches de vous, beaucoup de ces producteurs vendent en direct, à la ferme, sur les marchés, en magasin. Nous avons donc décidé de les mettre en valeur, en préparant des recettes créatives ou celles de nos Grands-Mères, que vous pourrez déguster au fil des saisons.

Vous reconnaîtrez facilement les produits Terres d'Eure&Loir, grâce au logo rond à 5 oriflammes.

Avec les produits Terres d'Eure&Loir, découvrez les trésors de la Gastronomie Eurélienne !

