

La Semaine Gourmande en Eure-et-Loir du 5 au 13 octobre 2019

43,00 €.

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

le Cocktail Percheron à la liqueur de pêche et sa verrine gourmande

Opéra de saumon frais , chèvre de Romilly du perche Crème légère menthe fraîche du jardin

Magret de canard aux 4 épices et miel de Beauce Écrasé de pomme de terre douce

La tarte tatin aux pommes et sa devise du verger de Saint-chéron-du-chemin

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)



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 !

