

La Semaine Gourmande en Eure-et-Loir du 9 au 24 octobre 2021

43,00 €.

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

le Cocktail Percheron à la liqueur de pêche
et ses feuilletés chauds

Foie gras de canard , gelée à l'Eurélienne
Pain d'épice au miel de Dammarie

Filet de Bœuf , jus crèmeux aux morilles
Écrasé de courge à la cannelle

Ou

Cannette rôtie laqué aux fruits secs
Panais braisé et céleri rave

Parfait glacé aux éclats de noix caramélisés
crème anglaise infusé au safran du Perche

Les Instants Magiques du Café

Vins à déguster

Petit Pont blanc ou Rouge et eaux plate ou gazeuse

Menu Enfants «en Herbe»
(Plat + Dessert +1 Boisson)

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 !

