

# Menu Terres d'Eure & Loir

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](http://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 !*

