

La Semaine Gourmande
en Eure-et-Loir

du 7 au 20
octobre 2024

56,00 €.

le Cocktail découverte et ses Amuses-bouches

L'œuf poché minute , poêlée de cèpes
Crèmeux de châtaignes , mouillettes de pain de campagne

Magret de canard de la ferme de Belvinière
Mousseline de potiron , jus serré à la bière de Chartres

Tomme de Beauce et son mesclun aux graines

La brioche perdu aux pommes et miel de Dammarie
Caramel au beurre salé

Vins à déguster

Sélection de Jean-Pierre : blanc ou Rouge (selon les mets)

BonAppétit !

Menu Enfants «en Herbe» 20€
(Entrée + 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 !

