

Menu Terres d'Eure & Loir

La Semaine Gourmande
en Eure-et-Loir

du 9 au 22

du 9 au 22
octobre 2023

51,00 €.

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

le Cocktail Percheron à la violette
et ses amuses bouches

Blinis à la patate douce de nos terres, saumon fumé
et crèmeux aux herbes du jardin

Veau confit sous vide 7 heures, champignons et lard fumé,
jus réduit à la bière d'Eure et loir

Brioche perdue aux pommes, caramel beurre salé
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)

La Herse

Restaurant - Traiteur

2, place Leroux

28800 Bonneval

Réservation Tél : 02.37.47.21.01

www.aubergelaherse.com

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 !

