

P TP

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

le Cocktail Percheron à la violette et ses amuses bouches

Pressé d'effiloché de canard au foie gras, mesclun de saison et sa petite briochette

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

Brioche perdue au caramel beurre salé et glace vanille

Vins à déguster

Mas d<mark>e la Tour blanc et Rouge</mark> et eaux plate ou gazeuse

BonAppétit!

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



2, place Leroux 28800 Bonneval

Réservation Tél: 02.37.47.21.01

www.aubergelaherse.com

L'Eure L. 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 L. Loir R, marque déposée de la Chambre d'Agriculture. Terres d'Eure L. 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!