



A L'Ecume

28, rue du Grand-Faubourg

28000 Chartres

Tél : 02 37 21 90 71

**Menu à
38 €**

Kir maison et ses petits feuilletés

Entrée

Foie gras de canard maison et ses lentilles de Beauce

Plat

Fine volaille aux cèpes et ses légumes de saison

Dessert

Pain perdu au miel et sa boule de glace au caramel

Boissons

Coteaux du Layon / Saumur Champigny

Café

Menu « Gourmet en herbe » pour les moins de 12 ans

Foie gras maison

Aiguillettes de poulet aux cèpes

Mousse au chocolat



O Tirebouchon

12 rue au Lait

28000 Chartres

Tél : 02 37 28 22 97

**Menu à
32 €**

Kir Bourguignon

Entrée

Terrine Beauceronne et sa salade « aux petits légumes Bio de Sours »

Plat

Filet mignon à la crème eurélienne et gratin de pommes de terre de « la ferme du colombier »

Dessert

Crème brûlée safranée à l'Ebly

Boissons

1/4 de Chinon

Café

Menu « Gourmet en herbe » pour les moins de 12 ans

Plat et dessert au choix



La Cour

22 Place des Epars

28000 Chartres

Tél : 02 37 18 15 15

Cocktail « La Cour » à base de Champagne accompagné de gougères

**Menu à
50 €**

Entrée

Risotto de petit épeautre de Beauce aux champignons

Plat

Canard gras de la Belvinière en 2 cuissons, mousseline de potimarron au foie gras

Dessert

Choux pistache / griotte

Boissons

Eaux / 1 verre de vin

Café ou thé

Menu « Gourmet en herbe » pour les moins de 12 ans

Supreme de volaille, écrasé de pommes de terre

Dessert au choix



Retro Gourmand

16 avenue du Val de l'Eure - ZA Euroval
28630 Fontenay-sur-Eure
Tél : 02 37 34 52 68

**Menu à
30 €**

Kir pétillant

Entrée

Cassolette de Pétoncles à la fondue de poireaux

Plat

Souris d'agneau à la Fleur de thym

Dessert

*Assiette gourmande : crème brûlée, mousse au chocolat
et panna cotta*

Boissons

1/4 de vin au choix

Café

Menu « Gourmet en herbe » pour les moins de 12 ans

Assiette de charcuterie

Emincé de volaille à la crème

Glace

1 boisson



Johannes Laverton Restaurant

14 Route Nationale 10

28630 Thivars

Tél : 02 37 35 12 04

**Menu à
45 €**

Kir percheron et sa mise en bouche

Entrée

Le pâté en croûte de Chartres par Mr Laverton.

Ou

Purée d'avocat et chèvre de Mr et Mme Boutard, Sabayon au Miel de Thivars

Plat

Suprême de poulet fermier Patte bleue « Label Rouge », jus crémé à l'Eurélienne, poêlée de girolles et pomme Anna.

Ou

Dos de cabillaud rôti au thym, haricots blancs de Mme Blanchard, jus réduit

Dessert

Douceur chocolatée, biscuit Joconde, coulis de passion.

Ou

Tartelette aux Mirabelles, crème d'amande et son sorbet

Boissons

1 verre de vin

Café



Le Cléo

5 rue de l'Orme de Sours

28600 Luisant

Tél : 02 37 33 06 12

Soupe de Potimarron et foie gras accompagnée d'une flute de pétillant crème de châtaignes

**Menu à
48 €**

Entrée

Girolles poêlées aux échalotes confites accompagnées d'un verre de vin blanc Gewurztraminer Vieilles Vignes

Plat

Magret de canard du Perche sauce au moût de raison, purée de panais et salsifis poêlés de région, accompagné d'un verre de vin rouge l'Hérault Le Château de GASSAG

Dessert

Bourdalou de poires aux noix sauce chocolat

Boissons

Vin

Café ou infusion



Le Tripot

11 Place Jean Moulin

28000 Chartres

Tél : 02 37 36 60 11

Cocktail maison (Avec ou sans alcool)

**Menu à
40 €**

Entrées

*Médallions de foie gras de canard maison, figue tiède,
jus au miel du rucher Billard et vinaigre balsamique*

Ou

Velouté de potimarrons, œuf poché, escargots du Perche et bacon grillé

Plats

Filet de bœuf (VBF) à la plancha à la moutarde Eurélienne et aux pleurotes

Ou

*Potée campagnarde aux cocos blancs, confit de canard, saucisse de lapin et
boudin noir.*

Tomme de Beauce de Mr Moulin

Desserts

Clafoutis aux fruits d'automne et se glace mirabelle

Ou

Gratin de poire à la bière blanche « L'Eurélienne »

Boissons

Vins des Côtes du Rhône blanc et rouge à raison de deux verres par personne

Cafés et ses mignardises

Menu « Gourmet en herbe » pour les moins de 12 ans

Limonade artisanale « La Beauceronne » ou « Beauce Cola »

Entrée, plat et dessert en portion « enfant » au choix dans le menu



Les Feuillantines

4 rue du Bourg

28000 Chartres

Tél : 02 37 30 22 21

**Menu à
48 €**

Coupe de Crément de Loire

Entrée

Le saumon Gravlax, céleri rémoulade, tourteau, crème de guacamole, pain croustillant

Plat

Filet d'agneau aux herbes, petits légumes, jus au thym

Dessert

Le chou, brunoise de pomme, crème légère au sucre Muscovados, tuile croustillante

Boissons

Eau, Vin

Café

Menu « Gourmet en herbe » pour les moins de 12 ans

Même menu, portion « enfant » avec une boisson



La Sellerie

48 route nationale 10

28630 Thivars

Tél : 02 37 26 41 59

**Menu à
45 €**

Le kir Beauceron à la Pomme Verte et ses devises

Entrée

L'œuf de Beauce frit au corn flakes, Velours de foie gras

Plat

Le filet de canette de Challans façon carbonade (Bière Eurélienne)

Fromage

La Farandole de fromages de chèvre du Perche et son Mesclun à l'huile de Colza

Dessert

La diligence du chef Pâtissier, Caramel au cola Beauceron

Boissons

Mas de la Tour blanc et rouge et eaux plate ou gazeuse

Les Instants Magiques du Café

Menu « Gourmet en herbe » pour les moins de 10 ans

Plat, dessert et 1 boisson au choix



Le Quai Fleuri

15 rue Texier Gallas (Voves)

28150 Le Village Vovéens

Tél : 02 37 98 40 08

**Menu à
45 €**

Cocktail au cidre de M-Vallé, coquelicot

Entrée

Croustade d'oignons confits, œuf mollet à l'Eurélienne (Rétrodor)

Plat

Magret de canard au miel de Dammarie

Fromage

Chèvre de Nottonville pané au pain d'épices

Dessert

Le traditionnel pain perdu aux pommes caramélisées

Boissons

Vin blanc et rouge et eaux plate ou gazeuse

Les Instants Magiques du Café

Menu « Gourmet en herbe » pour les moins de 10 ans

Plat, dessert et 1 boisson au choix



Le Bergerac

15 rue de Chartres

28630 Morancez

Tél : 02 37 35 04 38

**Menu à
36 €**

Cocktail gourmand et amuse-bouche

Entrée

Croustillant d'asperges vertes et sa crème de Brie

Plat

Poule au pot Henri IV et ses vieux légumes

~

Assiette de verts pâturages

~

Boissons

Viognier blanc et Reuilly rouge

Dessert

Douceur au miel et safran de Beauce

Café ou thé



Atelier du Terroir

11 avenue Maurice Maunoury

28000 Chartres

Tél : 02 37 34 60 67

**Menu à
37 €**

Kir à la liqueur de Châtaignes

Entrée

Feuilleté de chèvre du Perche, compotée d'oignons

Ou

Tartine de feuille de Dreux, salade en vinaigrette

Plat

Joue de cochon, braisée à la bière Eurélienne

Ou

Pavé de sandre de nos étangs aux lentilles de la Beauce et sauce écrevisse

Dessert

Mousse de pommes au lait d'amandes

Café

Illy et sablé



L'Esprit Gourmand

6 rue du Cheval Blanc

28000 Chartres

Tél : 02 37 36 97 84

**Menu à
45 €**

Entrée

*Salade minute de lotte Bretonne aux endives confites
aux senteurs d'épices douces*

Plat

*Roti de canard sur paillason aux 3 légumes
sauce gastrique aux agrumes*

Boissons

*Vouvray sec des Perruches (blanc) ou Marius Shira de la maison Chapoutier
(rouge) ou Bourgueil sur le fruit (rouge)*

Dessert

*Croustillant de pomme,
poire caramélisée au miel d'acacia et fruits secs*

Café



Tomate et Piment

1 avenue Jehan de Beauce

28000 Chartres

Tél : 02 37 30 22 21

**Menu à
28 €**

Entrée

Velouté de potimarron

Plat

Risotto aux champignons

Dessert

Tiramisu du Chef



L'Auberge de Sandarville

14 rue Sente aux Prêtres

28120 Sandarville

Tél : 02 37 25 33 18

**Menu à
55 €**

Apéritif

Entrée

Feuilleté de pétoncles au curcuma

Granité

Plat

Magret de canard et foie gras aux agrumes

Dessert

Tarte fine, glace caramel

Boissons

Vins : Aliogoté, Saint-Nicolas

Café



Le Bœuf Couronné

15 Place Chatelet

28000 Chartres

Tél : 02 37 18 06 06

**Menu à
40 €**

Apéritif

Entrée

*Jaune d'œuf du Perche tiède et son velouté de topinambour et comté,
croquant de magret de canard fumé*

Plat

*Cuisse de lapin farcie aux pistaches et pruneaux,
potimarron et romanesco, crème de lard*

Dessert

Le mont blanc déstructuré

Café



La Parenthèse

10 Place de l'Eglise

28300 Jouy

Tél : 02 37 18 06 06

**Menu à
43 €**

Apéritif

Entrée

Pressé de lentilles corail, foie gras et Églefin

Plat

Suprême de volaille cuite basse température, espuma de pomme de terre fumées, embeurrée de choux et écume à l'ail noir

Dessert

Forêt noire revisitée

Boissons

2 verres de vin

Café