



La Herse

2 place Leroux

28800 Bonneval

Tél : 02 37 47 31 01

Cocktail à la bière Bonnevalaise et ses chips Belsia de Letourville

**Menu à
45 €**

Entrée

Sablé moutarde de Beauce, caviar de tomate du jardin et magret fumé

Plat

Risotto au nougat de Beauce, gambas rôties au beurre de safran de Badonville

Fromage

Assortiment de fromages de nos régions, verdurette

Dessert

Pain d'épices perdu, poire pochée au miel de Dammarie

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



Aux Trois Pastoureaux

31 rue André Gillet

28200 Châteaudun

Tél : 02 37 45 74 40

**Menu à
43 €**

Bernache de chez Patrice Colin et ses amuses bouches

Entrée

Chèvre frais de l'Abbaye de Nottonville en tartare aux légumes, crème de roquette et vinaigrette de Raifort

Plat

« Le Lapin du Perche », en gâteau aux carottes fondantes et herbes fraîches et son coulis de tomates

🌿 Intermède fraîcheur 🌿

« La Pintade de Challans », le suprême rôti et sa poire pochée au vin du Vendômois, purée de légumes racines et Shii-Také

Fromages

« Les fromages d'Anthony Moulin à Chatillon en Dunois »

Le triolet de fromages et salade

Dessert

Biscuit moelleux amande, crème verveine et fruits rouges

Boissons

Comprises

Café et ses mignardises



Le Saint-Jacques

35 rue Nationale

28220 Cloyes sur le Loir

Tél : 02 37 98 40 08

**Menu à
45 €**

Le cocktail Percheron à la liqueur de pêche et ses devises

Entrée

Lapin en croûte au cidre du verger de Theuil, compotée d'oignons à la coriandre

Plat

Noix de veau français cuisson minute, crémeux à la moutarde de safran de Badonville

Fromage

Le petit chèvre frais du Perche rôti au lard et son mesclun à l'huile de Colza

Dessert

Le fameux perdu aux pommes du verger Saint-Chéron du Chemin, caramel beurre salé et sa devise

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



L'Ascalier

9 place du dauphin

28160 Brou

Tél : 02 37 96 05 52

**Menu à
35 €**

Verre de cidre du Perche de Mr Vallée ou jus de pommes

Cidre Mr Vallée, jus de Mr Prieur Bailleau Le Pin

Entrée

Fondant de lapin et son velours de carottes

Lapin de Mr Thirouard à Chapelle-Royale

Plat

Carré de porcelet Fermier aux racines

Cochon de Vallégrain

Dessert

Far percheron sauce caramel beurre salé

Pomme de la ferme des Roches

Boissons

1 verre (10cl) de Cheverny rouge Domaine Sauger

Café

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

Même menu portion enfant