



O Cinq Sens

126 route de Crécy

28500 Vernouillet

Tél : 02 37 46 11 15

**Menu à
40 €**

Cocktail maison

Entrée

Crumble aux pommes, canard et noisettes

Plat

Souris d'agneau à la bière Eurélienne

Dessert

Crêpes aux poires caramélisées

Boissons

Eaux et vin

Café

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

Steak ou pavé de lieu

Haricots verts ou frites

Dessert et boisson au choix



MarketPub

19 rue Merigot

28100 Dreux

Tél : 02 37 46 18 44

Kir Percheron et ses gougères

**Menu à
45 €**

Entrées

*Feuilleté d'escargots du préau du Perche,
champignons de nos sous-bois et crème d'ail*

Ou

Croustillant de chèvre de Marsauceux au lard grillé et fondue de poireaux

Plats

Saint Jacques rôties, lentilles corail du Thymerais et crème de safran

Ou

*Tournedos de canard de la ferme Benoist, frites de patates douces, sauce à la bière
Eurélienne, romarin*

Desserts

Brioche perdue de la ferme d'Orvilliers, glace caramel beurre salé

Ou

Poire pochée au Layon, glace vanille, madeleine Marcel Proust

Boissons

1 verre vin blanc / 1 verre vin rouge

Café

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

Pané de volaille, frites de patates douces

Ou

Dos de cabillaud, lentilles corail du Thymerais

Ou

Steak haché VBF, frites

Dessert : 2 boules de glace ou Moelleux au chocolat ou Nougat glacé maison

Boisson au choix



Minute Cocotte

19 Rue Saint-Pierre

28100 Dreux

Tél : 02 37 48 98 02

**Menu à
35 €**

Entrée

Carpaccio terre et mer : bœuf saumon et thon marinés

Plat

Sole meunière risotto à l'encre de seiche

Ou

Rognons ris de veau sauce cèpes

Dessert

A la carte

Café



Le Relais d'Aligre

25 rue Jean Moulin

28170 Châteauneuf-en-Thymerais

Tél : 02 37 51 69 59

**Menu à
56,50 €**

Kir apéritif de cidre crème châtaigne locale

Ou

Jus d'agrumes frais, émulsionné

Entrée

*Tatin d'endives caramélisées, cèpes confits, rosace d'Angus fumé
accompagné d'un verre de vin rosé de Loire d'Anjou*

Plat

*Plancha gambas, joue de lotte et encornet, bière « Eurélienne retrodor »
façon beurre blanc, lentilles Beluga saveur de nos terres
accompagné d'un verre de vin rouge frais l'Orléanais*

Fromage :

*Neufchâtel en Bray Chutney pomme au pommeau
accompagné d'une bolée de cidre du Perche*

Dessert

Soufflé chaud « aux poires caramélisées et eau de vie » sorbet

Café ou Thé Damman



Le Vallon de Cherisy

12 rue de Paris

28500 Cherisy

Tél : 02 37 43 70 08

**Menu à
43 €**

Cocktail maison

Entrée

Velouté de potimarron des jardins d'Imbermais et son foie gras poelé

Plat

*Salmi de pintade de la Ferme du grand frêne à Broué,
pommes fondant de M-Rousseau*

Dessert

Soufflé chaud à la pomme et liqueur de calvados

Boissons

Vin du Val de Loire

Café mignardises

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

Avec un jus de fruit



Le Villageois

15 place Maurice des Champs

28170 Favieres

Tél : 02 37 51 05 40

Coupe de framboisine du domaine de framboisier, ou sa version sans alcool

Entrée

Brioche d'œufs (M Debray) au foie gras coulants sur son lit de verdure et vinaigrette balsamique

Ou

Terrine de lapin de FAVIERES aux pommes

**Menu à
36 €**

Plat

Selle d'agneau de chez HERBEAUX farcie à la bourrache

Ou

Filet mignon de cochon chez CHALLIER à la moutarde de DIGNY

Dessert

Tiramisu du jardin d'Eure et Loir

Ou

Charlotte aux Fraises de SOURS

Boissons

2 verres de vin (15cl/verre) ou ½ bouteille eau plate ou pétillante

Café ou thé

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

Assiette de hors d'œuvres

Poulet d'Eure et Loir et ses pommes de terre

Mousse au chocolat maison