



## *Auberge La Pomme De Pin*

*15 rue Michel Cauty*

*28250 Senonches*

*Tél : 02 37 37 76 62*

**Menu à  
42 €**

*Cocktail Infinity et ses amuses bouches*

### *Entrée*

*Terrine en croute aux ris de veau, foie gras et cèpes de la forêt  
Gelée au Pinot gris Vendanges tardives et condiments d'automne*

### *Plat*

*Poitrine de cochon et son filet mignon fermier en 2 façons sur une tombée  
de légumes du moment de M. GUILLMIN version  
« Pot au feu »*

### *Dessert*

*La Poire Hardy pochée et glace au lait d'amandes,  
Macaron pistache / noisette*

### *Boissons*

*Reuilly rouge des Demoiselles tatin (2 verres / pers)*

### *Café et ses gourmandises*

\*\*\*\*\*

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

*Plat et dessert au choix*



## *Hôtel de la Forêt*

*Place Du Champ De Foire*

*28340 Senonches*

*Tél : 02 37 37 78 50*

**Menu à  
42 €**

*Kir percheron ou Jus de pomme de la Cidrerie  
L'Hermitière et sa gougère*

### *Entrée*

*Œuf parfait de la Gaec de la Pellerie aux saveurs Automnales  
(champignons, châtaignes et crumble noisette aux cèpes)*

### *Plat*

*Filet mignon de cochon des éleveurs de la Charentonne, confit 36 heures,  
châtaignes, jus acidulé et purée de potimarron*

### *Dessert*

*La pomme verte vanille gingembre  
(parfait Opalys vanille, compotée de pomme verte, gingembre confit, sorbet  
pomme verte et biscuit amande vanille)*



## La Gourmandise

2 Place de la Gare

28240 La Loupe

Tél : 02 37 29 04 08

**Menu à  
32 €**

*Kir gourmand maison et ses mises en bouche*

### Entrée

*Salade gourmande aux saveurs de notre Région*

### Plat

*Mignon de porc à la Bière « l'Eurélienne » et ses accompagnements*

*☞ Plateau de fromages variés ☞*

### Boissons

*1/4 de Cidre Percheron « Francis Vallée » Doux*

### Dessert

*Percheron maison et sa note Digestive*

### Café et douceurs

\*\*\*\*\*

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

*Nous consulter*



## *Auberge du Moulin à Vent*

*23 Chemin du Moulin à Vent*

*28240 Manou*

*Tél : 02 37 81 85 48*

**Menu à  
40 €**

*Kir percheron*

### *Entrée*

*Tartare de truite de mer et fruits exotiques*

### *Plat*

*Fricassé de veau et ris de veau crème de cidre et légumes d'autrefois*

### *Boissons*

*1 verre de vin blanc + 1 verre de vin rouge*

### *Dessert*

*Macaron façon poire Belle-Hélène*

### *Café*



## *La Loupiote*

*2 rue de l'abreuvoir*

*28240 La Loupe*

*Tél : 02 37 29 94 45*

**Menu à  
40 €**

*Kir percheron et ses amuses bouches*

### *Entrée*

*Assiette de foie gras maison, lentilles du Puy, œuf poché et jeunes pousses  
accompagné d'un verre de Pacherenc*

### *Plat*

*Pavé de filet de bœuf aux girolles, gratin de pommes de terre de Digny et  
ses mâches accompagné d'un verre de Bourgogne Pinot Noir*

*❧ Assiette de 3 fromages affinés AOC ❧*

### *Dessert*

*Percheron (dacquoise aux amandes, pommes du jardin caramélisées au calvados  
et mousse légère à la cannelle)*

*Café, thé ou infusion*