Menu Quinzaine Gourmande
Du 12 au 25 Octobre 2026
50€ / pers

Aperitif
Soupe Angevine

Pâté de Chartres
Par Kevin Rafin
1er prix au festival national
des pâtés en croute

Feuilleté de veau aux champignons
Par le chef Cyrille Benard

La ronde des fromages de
La chèvrerie de Bailleau
& La ferme de la Tremblaye

Le Casse-Noisette
de la Maison L'Orayanne
Farine de la ferme de Marolles
Noisettes de Noiseraie St Jacques
Œufs Bio de Tom Morizo à Dangers

Eau plate ou gazeuse & café
Vin en dégustation: Pinot noir du Domaine de L'Epaule 28320 Gallardon