

CARTE DU GRAND CHAUME

CARTE D'OUVERTURE / OPENING MENU
2022

Nous vous proposons de vous emmener en bord de Loire, comme une mère protectrice recouverte d'une brume enveloppant ses grandes régions naturelles voisines.
Ses sœurs inconditionnelles et poétiques en quelque sorte...

La Sologne, le Perche, La Brenne et la Beauce : telle une palette de couleurs sur laquelle repose une démarche que nous voulons inspirée, associée à un regard curieux posé sur la beauté du monde.

Nous nous abreuvons de ces terroirs riches qui nous entourent pour vous proposer un travail lisible, parfois amusé sur une vision holistique faisant partie d'un doux lyrisme, au sein des nombreuses utopies que porte la magie des lieux du château de Chaumont sur Loire.

En salle comme en cuisine, nous vous accompagnons avec simplicité.

Bienvenue au Grand Chaume !

Quy Phi, Guillaume, Pascal
Stéphane, Laure, Lucas, Matteo, Magalie, Laëtitia, Isciane, Hannah et Richard

We invite you on an outing along the banks of the River Loire, reassuring like a caring mother with a soft blanket of mist enveloping the great natural regions through which it flows.
Its unconditional and poetic sisters of sorts...

Sologne, Perche, Brenne and Beauce: our approach draws its inspiration from a patchwork of vibrantly coloured landscapes, guided by inquisitive admiration of the beauty all around us.

We tap into these rich surroundings to offer you a clear, holistic vision – not without a touch of humour – infused with gentle lyricism, within the myriad utopias conjured up by the magical site of Château of Chaumont sur Loire.

At your table and in the kitchen, we look forward to sharing a genuine, easy-going experience with you.

Welcome to Le Grand Chaume!

Quy Phi, Guillaume, Pascal
Stéphane, Laure, Lucas, Matteo, Magalie, Laëtitia, Isciane, Hannah et Richard

ATMOSPHERE DE PARTAGE...



Ici, je vous présente une approche curieuse autour d'associations recherchées, modulées au fil du temps, des rencontres et des découvertes excitantes que nous faisons..

Tartare de veau sous la mère, maigre de ligne fumé, betterave blanche et jus vert	22 €
Esturgeon de Sologne gravlax, radis daïkon et cassis	22 €
Sainte Maure de Touraine blanc, pêche, crème d'amande et celeri branche	18 €

Fenouil, beurre de cacao, amandes fraîches, orange rôtie et laurier cerise glané	27 €
Thon blanc de ligne, poireau et concombre	28 €
Pintade de l'Orléannais, aubergine et cardamome verte	29 €

Fromages des trois provinces, mostarda di Cremona (Valençay fleuri au lait cru, Olivet fleuri au foin et Sainte Maure de Touraine au lait cru)	14 €
---	------

Pastèque et rose	
Chocolat au lait et foin	20 €
Citron jaune et oseille	

“Atmosphère de partage” ou “Premières inspirations” “ou “Inspirations intégrales” :
le menu, selon son choix, est servi pour l'ensemble de la table.

En cas d'allergies ou de contraintes alimentaires, interrogez notre personnel de service qui vous apportera les informations nécessaires ou vous proposera des alternatives à cette carte.

ATMOSPHERE DE PARTAGE...



Here, our approach is one guided by curiosity and humour, championing careful combinations and adjusted in step with the seasons and inspiring encounters and discoveries we make.

Veal from suckled beef calf, smoked lean fish, white beetroot and green juice € 22
Cured Sologne sturgeon, daikon radish and blackcurrant € 22
Sainte Maure de Touraine goat's cheese, peach, almond cream and a branch of celery € 18

Fennel, cocoa butter, fresh almonds, roasted orange and gleaned cherry laurel € 27
Line-caught white tuna, leek and cucumber € 28
Guinea fowl sourced from the Orléand area, aubergine and green cardamom € 29

Selection of Les Trois Provinces cheeses, mostarda di Cremona candied fruits €14
[Valençay fleuri [raw goat's milk soft mould-ripened cheese], Olivet fleuri au foin
[cow's milk soft mould-ripened cheese decorated with sprigs of hay]
and raw goat's milk Sainte Maure de Touraine cheese]

Watermelon and rose
Milk chocolate and hay
Lemon and sorrel €20

“Atmosphère de partage” or “Premières inspirations” or “Inspirations intégales”:
the menu, according to its choice, is served for the whole of the table.

In case of allergies or dietary restrictions, ask our staff who will provide you with extra information or offer you alternatives to this menu.

PREMIÈRES INSPIRATIONS



“Je vous emmène à travers notre menu sur un chemin authentique et poétique. Une ballade dans mes songes, rythmée d’étincelles, de trognes monumentales imposantes et de fleurs vivaces...” Guillaume Foucault

Melon, Yuzu, pousses de céleri et gin “Coqlicorne”

Tomate(s), jaune d’œuf, chocolat blanc et basilic thaï

Fenouil, beurre de cacao, amandes fraîches, orange rôtie et laurier cerise glané

Veau sous la mère, artichaut violet, pignon de pin, pollen et couenne de cochon

Feuille de figuier, miel de fleur de coriandre et fraise marigouette

80 €

“Atmosphère de partage” ou “Premières inspirations” “ou “Inspirations intégrales” :
le menu, selon son choix, est servi pour l’ensemble de la table.

En cas d’allergies ou de contraintes alimentaires, interrogez notre personnel de service qui vous apportera les informations nécessaires ou vous proposera des alternatives à cette carte.

PREMIÈRES INSPIRATIONS



“Through our menu, I take you on a distinctive journey that is very much my own. A stroll inspired by my own whims, with sparkle, striking monumental pollards and perennials in store...” Guillaume Foucault

Melon, Yuzu, celery shoots and “Coqlicorne” gin

Tomato(s), egg yolk, white chocolate and Thai basil

Fennel, cocoa butter, fresh almonds, roasted orange and gleaned cherry laurel

Veal from suckled beef calf, purple artichoke, pine nut, pollen and pork crackling

Fig leaves, coriander flower honey and strawberry

€ 80

“Atmosphère de partage” or “Premières inspirations” or “Inspirations intégrales”:
Le menu, selon son choix, est servi pour l'ensemble de la table

In case of allergies or dietary restrictions, ask our staff who will provide you with extra information or offer you alternatives to this menu.

INSPIRATIONS INTÉGRALES



“Je vous emmène à travers notre menu sur un chemin authentique et poétique. Une ballade dans mes songes, rythmée d’étincelles, de trognes monumentales imposantes et de fleurs vivaces...” Guillaume Foucault

Melon, Yuzu, pousses de céleri et gin “Coqlicorne”

Tomate(s), jaune d’œuf, chocolat blanc et basilic thaï

Fenouil, beurre de cacao, amandes fraîches, orange rôtie et laurier cerise glané

Truitelle fario du Perche, poire de chat grillé, blette blanche, cannelle et whisky tourbé

Fraise de veau, bulot, levure, céleri boule, sédum et moutarde la Maison Pouret

Veau sous la mère, artichaut violet, pignon de pin, pollen et couenne de cochon

Tabasco et livêche du jardin

Feuille de figuier, miel de fleur de coriandre et fraise marigouette

Opéra pamplemousse, sauge et crème au beurre fumé

110 €

“Atmosphère de partage” ou “Premières inspirations” “ou “Inspirations intégrales” :
le menu, selon son choix, est servi pour l’ensemble de la table.

En cas d’allergies ou de contraintes alimentaires, interrogez notre personnel de service qui vous apportera les informations nécessaires ou vous proposera des alternatives à cette carte.

INSPIRATIONS INTÉGRALES



“Through our menu, I take you on a distinctive journey that is very much my own. A stroll inspired by my own whims, with sparkle, striking monumental pollards and perennials in store...” Guillaume Foucault

Melon, Yuzu, celery shoots and “Coqlicorne” gin

Tomato(s), egg yolk, white chocolate and Thai basil

Fennel, cocoa butter, fresh almonds, roasted orange and gleaned cherry laurel

Brown trout fished from the Perche, grilled pear, white chard, cinnamon and peated whisky

Calf’s caul, whelk, yeast, celeriac, stonecrop and mustard from the Maison Pouret

Veal from suckled beef calf, purple artichoke, pine nut, pollen and pork crackling

Tabasco and lovage from the garden

Fig leaves, coriander flower honey and strawberry

Opera cake with grapefruit, sage and smoked butter cream

€ 110

“Atmosphère de partage” or “Premières inspirations” or “Inspirations intégrales”:
the menu, according to its choice, is served for the whole of the table.

In case of allergies or dietary restrictions, ask our staff who will provide you with extra information or offer you alternatives to this menu.

CARTE DES BOISSONS / DRINKS MENU



LES SOFT / SOFT DRINKS

Les vergers de la Manse, fabriqué en Touraine (20 cl) :

Jus de pomme / Apple juice	5,00 €
Jus d'orange / Orange juice	5,00 €
Jus de pamplemousse / Grapefruit juice	5,00 €
Jus de d'abricot / Apricot juice	5,00 €
Jus de fraise / Strawberry juice	6,50 €

Cocktail sans alcool / Cocktail without alcohol (15cl)	9,00 €
Eau tonique Hysope (20cl)	5,50 €

LES EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

Evian 50 cl	4,00 €
Evian 100 cl	5,00 €
Badoit 50 cl	4,50 €
Badoit 100 cl	6,00 €
Perrier 33 cl	4,50 €

LES APÉRITIFS / APERITIFS

Bière Art is An Ale blonde (33cl)	5,50 €
Kir cassis ou châtaigne (12 cl)	8,00 €
Kir crémant de loire cassis ou chataigne (12cl)	12,00 €
Spritz Ligérien (33cl)	12,00 €
Gin tonic (33cl)	12,00 €
Gin grand domaine bio (6cl) origine Camargues	9,00 €
Gin coq licorne 501 (6cl) origine Sarthe	9,00 €

LES BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café bio Malongo	3,50 €
Capuccino	5,50 €
Collection de thés et infusions Dammann	4,00 €
Infusions herbes fraîches et sèches du Domaine	6,00 €

LES DIGESTIFS / DIGESTIVES

Rhum Zacapa 23 ans (4cl)	18,00 €
Cognac Courvoisier (4cl)	12,00 €
Poire William (4cl)	12,00 €
Bas-Armagnac Laubade XO (4cl)	18,00 €
Calvados Groult 8 ans (4cl)	10,00 €

LISTE DES ALLERGÈNES / ALLERGENS LIST



1- CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (blé - seigle - orge - avoine...)

1- Cereals containing gluten

2- CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS

2- Shellfish

3- ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS

3- Eggs

4- POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS

4- Fish

5- ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES

5- Peanuts

6- SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA

6- Soya

7- LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT

7- Milk

8- FRUITS À COQUE (amandes - noix - noisettes - noix de cajou - noix de pécan - pistaches)

8- Tree nuts

9- CÉLÉRI ET PRODUITS À BASE DE CÉLÉRI

9- Celery

10- MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE

10- Mustard

11- GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME

11- Sesame seeds

12- ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES

12- Sulphur dioxide

13- LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN

13- Lupin

14- MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES

14- Molluscs