

LE GRAND CHAUME

RESTAURANT ARTS ET NATURE



Menu dégustation en 5 plats
Servi à toute la table : 85 €

Espuma de cèpes^{1,7,8,12}
Crumble d'ail noir, poire
—
Poisson selon arrivage^{2,3,4,7}
Potimarron, noix, clémentine
—
Canard colvert de Sologne^{7,9,12}
Brassicacées, raisins
—
Crème de panais/figue
(Sans Lactose et Sans Gluten)
Caramel soufflé, streusel
—
Namelaka chocolat amer^{1,3,7,12}
Pomme, whisky

Menu enfant 15 €
Jusqu'à 10 ans

Menu complet
entrée + plat + dessert : 60 €

Cerf froid, confit basse température^{8,9,12}
Pickles de champignons de Sologne, noisettes, airelles 20 €
—
Espuma de cèpes^{1,7,8,12}
Crumble d'ail noir, poire 18 €
—
Crevette Française au vins rouge^{2,4,7,9,12}
Condiment pot au feu, gel vins chaud 17 €
— — — —
Canard colvert de Sologne^{7,9,12}
Brassicacées, raisins 35 €
—
Poisson selon arrivage^{2,3,4,7}
Potimarron, noix, clémentine 30 €
—
Céleri en texture^{3,7,9}
Bouillon de céleri, carotte, calamansi 30 €
— — — —
Fromages de chèvre⁷
De la maison Vazereau 15 €
— — — —
Namelaka chocolat amer^{1,3,7,12}
Pomme, whisky 15 €
—
Tarte aux pruneaux inversé^{1,3,7,8}
Marron, glace yaourt 15 €
—
Crème de panais/figue
(Sans Lactose et Sans Gluten)
Caramel soufflé, streusel 15 €