

# LE GRAND CHAUME

## RESTAURANT ARTS ET NATURE

### CARTE DE PRINTEMPS



#### ENTRÉES

Poireaux à la flamme, œufs de truite  
Oignons, citron jaune, lait ribot <sup>4,7</sup> **14€**

Joue de bœuf en panure <sup>1,3,7,9,10,12</sup>  
Myrte citronnée, émulsion de carottes, crème de moutarde **14€**

Artichaut Barigoule, purée d'artichauts  
Aioli pimenté, pommes de terre craquantes <sup>4,12</sup> **14€**

#### PLATS

Longe de Roi Rose  
Betterave, chèvre, menthe poivrée <sup>7,9</sup> **23 €**

Culotte de bœuf Aubrac, jus de viande au vin rouge  
Lard et oignons glacés, blé vert fumé, crémeux de pommes de terre <sup>1,9</sup> **28 €**  
*Supplément de 5 € dans les menus*

Poisson du marché, Ail et estragon  
Galette moelleuse de sarrasin, rhubarbe et choux Romanesco <sup>3,6</sup> **23 €**

Haricot Coco et citronnelle  
Texture de céleri, carotte <sup>9</sup> **23 €**

#### FROMAGE

Fromages de chèvre de Touraine sélection du chef, Chutney de Saison <sup>7</sup> **17 €**  
*Supplément de 5 € dans les menus*

#### DESSERTS

Lacté au genièvre  
Biscuit noisette confiture de lait, glace yaourt <sup>1,3,7</sup> **14 €**

Diplomate miso, nougat de sésame  
Glace sésame noir, Citron Noir <sup>1,3,7,11</sup> **14 €**

Crème légère au caramel  
Pomme fenouil, Glace fenouil <sup>6,8</sup> **14 €**

#### MENU EN 3 TEMPS 49 €

Entrée, plat et dessert

#### MENU EN 2 TEMPS 35 €

Entrée, plat ou Plat, dessert

#### DÉGUSTATION EN 5 TEMPS 80 €

Servi à toute la table :

3 salés au choix

1 fraîcheur

1 sucré au choix

#### MENU ENFANT 17 €

Jusqu'à 10 ans