

LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE
CARTE DE PRINTEMPS



Entrées 14 €

Poireaux à la flamme, œufs de truite
Oignons, citron jaune, lait ribot ^{4,7}

Joue de Boeuf en panure ^{1,3,7,9,10,12}
Myrte citronnée, émulsion de carottes, crème de moutarde

Artichaut Barigoule, purée d'artichauts Aioli pimenté,
pommes de terre craquantes ^{4,12}

Plats 23 €

Longe de Roi Rose
Betterave, chèvre, menthe poivrée ^{7,9}

Culotte de bœuf Aubrac, jus de viande au vin rouge
Lard et oignons glacés, blé vert fumé, crémeux de
pommes de terre ^{1,9} supplément 5 €

Poisson du marché, Ail et estragon
Galette moelleuse de sarrasin, rhubarbe et choux fleurs ^{3,6}

Haricot Coco et citronnelle
Texture de céleri, carotte. ⁹

Desserts 12 €

Fromages de chèvre de Touraine sélection du chef
Chutney de Saison ⁷

Lacté au genièvre
Biscuit noisette confiture de lait, glace yaourt ^{1,3,7}

Diplomate miso, nougat de sésame
Glace sésame noir, Citron Noir ^{1,3,7,11}

Crème légère au caramel
Pomme fenouil, Glace fenouil ^{6,8}

Ou fromage avec supplément 17 €

Fromages de chèvre de Touraine sélection du chef
Chutney de Saison ⁷

Menu en 3 temps 49 €

entrée, plat et dessert

Menu en 2 temps 35 €

entrée, plat ou plat, dessert

Menu 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

LES VERGERS DE LA MANSE

—

Jus de pomme, orange,
pamplemousse, abricot [25cl] 5,50 €

Jus de fraise [25cl] 6,50 €

LES EAUX

—

Eau tonique la French [25cl] 5,50 €

Evian [50cl] 4 € [100cl] 5 €

Badoit [50cl] 4,50 € [100cl] 6 €

LA BIÈRE

—

Bière blonde *bière de Sologne* [33cl] 6,50 €

LES VINS [12,5cl] le verre [75cl] la bouteille

—

Touraine Amboise rosé 8 € 40 €

Touraine Mesland blanc 8 € 40 €

Touraine Mesland rouge 8 € 40 €

LES BOISSONS CHAUDES

—

Café bio Malongo 3,50 €

Thé ou infusion Dammann 4,50 €

LE GRAND CHAUME

RESTAURANT ARTS ET NATURE

Un menu unique sera servi à l'ensemble du groupe, afin de garantir nos approvisionnements en produits frais de qualité. Le choix des plats ainsi que le nombre de personnes seront fixé au plus tard 10 jours avec la date de venue.

DÎNER

Forfait groupe : 65 €
entrée, plat et dessert
2 verres de vins 10 cl
eau 1 bouteille pour 3 personnes
thé ou café :

Ceviche de poisson aux agrumes^{.4,11}

Pièce de veau et jus de viande^{.1, 7, 8, 9, 12}

Polenta au parmesan, courgette, citron confit
ou

Poisson selon arrivage, sauce citronnée^{4, 7, 10}

Polenta au parmesan, courgette, citron confit

Entremet cheesecake sarrasin

Gel fruits rouges, glace pralinée^{1, 3, 7, 8}



LE GRAND CHAUME

RESTAURANT ARTS ET NATURE

Un menu unique sera servi à l'ensemble du groupe, afin de garantir nos approvisionnements en produits frais de qualité. Le choix des plats ainsi que le nombre de personnes sera fixé au plus tard 10 jours avec la date de venue.

DÉJEUNER

Forfait des Chaumes: 30 €

plat + dessert

1 verre de vin 12,5 cl+

eau 1 bouteille pour 3 personnes

+ thé ou café

Club Jardin^{1,3,7}

[poulet miso, tomate, chou rouge, concombre]

ou

Tajine des Chaumes⁹

[Agneau, poivrons, carottes, pommes de terre]

— — — —

Riz au lait à l'ancienne^{3,7}

ou

Crème brûlée safran^{3,7}

LE GRAND CHAUME

RESTAURANT ARTS ET NATURE

Un menu unique sera servi à l'ensemble du groupe, afin de garantir nos approvisionnements en produits frais de qualité. Le choix des plats ainsi que le nombre de personnes seront fixé au plus tard 10 jours avec la date de venue.

DÉJEUNER

Forfait groupe 50 €
entrée, plat et dessert
1 verre de vin 10 cl
eau 1 bouteille pour 3 personnes
thé ou café :

Ceviche de poisson aux agrumes^{4,11}

Pièce de veau et jus de viande^{1, 7, 8, 9, 12}

Polenta au parmesan, courgette, citron confit
ou

Poisson selon arrivage, sauce citronnée^{4, 7, 10}

Polenta au parmesan, courgette, citron confit

Entremet cheesecake sarrasin

Gel fruits rouges, glace pralinée^{1, 3, 7, 8}



LE GRAND CHAUME

RESTAURANT ARTS ET NATURE

Menu enfant
Jusqu'à 10 ans

Petite assiette de saucissons

Poulet label rouge ou poisson selon arrivage⁴

Légumes de saison

pomme de terre de Noirmoutier

Sorbet fraise maison⁷

ou

Glace Volailles de région ou poisson du jour

Pomme de terres rotie, légumes de Saison

Sorbet Fruit rouge

Ou

Glace vanille de Madagascar. vanille maison^{7, VOLA}