

LE GRAND CHAUME

RESTAURANT ARTS ET NATURE

CARTE DE PRINTEMPS



ENTRÉES

Poireaux à la flamme, œufs de truite
Oignons, citron jaune, lait ribot ^{4, 7} **14€**

Joue de bœuf en panure ^{1,3,7,9,10,12}
Myrte citronnée, émulsion de carottes, crème de moutarde **14€**

Artichaut Barigoule, purée d'artichauts
Aioli pimenté, pommes de terre craquantes ^{4, 12} **14€**

PLATS

Longe de Roi Rose
Betterave, chèvre, menthe poivrée ^{7, 9} **23 €**

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

Poisson du marché, Ail et estragon
Galette moelleuse de sarrasin, rhubarbe et chou-fleur ^{3, 6} **23 €**

Haricot Coco et citronnelle
Texture de céleri, carotte ⁹ **23 €**

FROMAGE

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

DESSERTS

Lacté au genièvre
Biscuit noisette confiture de lait, glace yaourt ^{1,3,7} **14 €**

Diplomate miso, nougat de sésame
Glace sésame noir, Citron Noir ^{1, 3, 7, 11} **14 €**

Fraîcheur pomme fenouil
Glace fenouil, écume caramel ^{6, 8} **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