

LE GRAND CHAUME

RESTAURANT ARTS ET NATURE

CARTE D'ÉTÉ



ENTRÉES

Voile de pastèque, bouillon d'hibiscus
Tomate, amande, pain d'hibiscus^{1,7,8,11} 14€

Fraicheur d'algues, roquette
Tartare de laitue de mer et citron confit, céleri, radis^{6,9,10} 14€

Maquereau au sel sec et jus de raisin, garum de Loire
Gel de cerise, fruits rouges^{1,2,4,6,9,14} 14€

PLATS

Filet de canette, sauce poulette
Mille feuilles de poivron et pomme de terre, câpres^{3,7,9,12} 23 €

Culotte de bœuf Aubrac, sauce choron fumée
Blé vert, mousse de pomme de terre^{1,3,7,9,12} 28 €
Supplément de 5 € dans les menus

Poisson de la criée
Mais, spätzle à l'aneth^{3,4,6,7,9} 23 €

Polenta au parmesan et sureau
Brocoli texturé^{6,7,9} 23 €

FROMAGE

3 fromages de chèvre de Touraine bio⁷ 17 €
Supplément de 5 € dans les menus

DESSERTS

Crèmeux de thym, confit de tomate
Tomate rôtie, pâte à croissant craquante, glace thym^{1,3,7,8} 14 €

Fruit noir
Crème de poivre de cassis, sorbet estragon^{1,3,7,8} 14 €

Crème d'avoine et raisins blonds
Crumble, verjus, granité miroir^{1,3,8} 14 €

MENU EN 3 TEMPS 49 €

Entrée, plat et dessert

MENU EN 2 TEMPS 35 €

Entrée, plat ou Plat, dessert

DÉGUSTATION EN 5 TEMPS 75 €

Servi à toute la table :

3 salés au choix

1 fraîcheur

1 sucré au choix

MENU ENFANT 17 €

Jusqu'à 10 ans

Menu prix hors boissons

merci de vous rapprocher du personnel de service
pour les informations concernant les allergènes