

LE GRAND CHAUME

RESTAURANT ARTS ET NATURE

CARTE D'AUTOMNE



ENTRÉES

Cerf au naturel, vinaigrette carnée
Crumble de levain aux châtaignes, gel châtaigne et vinaigre de framboise ^{1,9,12} 16 €

Quenelle de brochet et coulis de mâche
Toast de moules fumées, salade de mâche marinière, oeufs de brochet ^{1,9,12} 14 €

Oignons de Roscoff et apiacée d'hiver
Verjus, raisin, jus d'oignons ^{7,9,12} 14 €

PLATS

Culotte de boeuf Aubrac, sauce foyot fumée
Duxelles de champignons, mousse de pommes de terre ^{3,7,8,9,12} 28€
Supplément de 5 € dans le menu

Poisson de la criée et sabayon au vinaigre de figue
Coulis épinards, figues, brassicacées ^{4,7,12} 23 €

Epaule de sanglier de 18H, sauce au vin de Chinon
Carottes confites au maceron, légumes racines, purée de pommes de terre au beurre ^{7, 8,10,12} 23 €

Pois cassés à l'orange
Potimarron rôti, crème de fleur d'oranger ^{1,7} 23 €

FROMAGE

3 fromages de chèvre locaux ⁷ 17 €
Supplément de 5 € en remplacement d'un dessert dans le menu

DESSERTS

Tartelette de butternut aux noix
Crème crue, beignet de butternut ^{1,3,7,8} 14 €

Autour du champignon
Meringue, crème diplomate cerfeuil, consommé de Champignons ^{1,3,7, 8} 14 €

La pomme et le pin sylvestre
Pomme flambée, sorbet au pin sylvestre, caramel ^{6,9} 14 €

MENU EN 3 TEMPS 49 €

Entrée, plat et dessert

DÉGUSTATION EN 5 TEMPS 75 €

Servi à toute la table :

3 salés au choix

1 Pré dessert

1 sucré au choix

MENU ENFANT 17 €

Jusqu'à 10 ans

LE GRAND CHAUME RESTAURANT ARTS ET NATURE



PETITE RESTAURATION À PARTAGER 15H00 - 19H00

LES SALÉS

Rillettes de truite au curry vert ^{4,7} ⁷ **7 €**

Houmous au miso ^{1,11} **6 €**

Assiette Charcuterie **25 €**

Assiette Fromage régional **25 €**

Assiette Mixte **25 €**

LES SUCRÉS

Salade de fruits ^{3,7} **6 €**

Petit pot glace bio 120 ml ^{3,7} **5 €**

[Chocolat, Fraise, Mangue, Vanille, Citron, Caramel salé]

LES VERGERS DE LA MANSE

Jus de pomme, orange, pamplemousse, abricot

[25 cl] 5,50 €

Jus de fraise

[25 cl] 6,50 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Spritz, Bora Bora, Mojito concombre

[25 cl] 12 €

LES EAUX

Eau tonique la French

[25 cl] 5,50 €

Evian

[50 cl] 4 €

[100 cl] 5 €

Badoit

[50 cl] 4,50 €

[100 cl] 6 €

LES BIÈRES PRESSION

Bière Jade bio

[25 cl] 5 €

Bière Jade bio

[50 cl] 10 €

LES VINS

[12,5c l] le verre

[75 cl] la bouteille

Vouvray Brut, Domaine de Chaumont par Marc Brédif 9 €

52 €

Touraine, Domaine Oudart « Fabaceae » 2020 11 €

60 €

Vouvray Moelleux, Vincent Carême 2018 14 €

68 €

Touraine Amboise, Domaine des Bessons "Nuances" 2021 8 €

40 €

Touraine, Domaine Divin Loire "Centaure" 2022 9 €

48 €

Chinon, Domaine de la Noblaie "Les blancs manteaux" 2020 14 €

57 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café bio Malongo

3,50 €

Thé ou infusion Dammann

4,50 €

LE GRAND CHAUME RESTAURANT ARTS ET NATURE



PETITE RESTAURATION 19H00 - 22H00 Disponible les jours de fermeture du restaurant

PETITS BOCAUX FROIDS

Rillettes de truite au curry vert ^{4,7} **7 €**

Pâté de volailles Grand-mère ^{3,9} **8 €**

Houmous au miso ^{1,11} **6 €**

BOCAUX CHAUDS

Matelotte de truite, riz pilaf ⁴ **14 €**

Tajine d'agneau, poivrons, pois chiche. ^{8,9} **14 €**

Minestrone, haricot coco, frégola ^{1,9} **10 €**

BOCAUX SUCRÉS

Moelleux au chocolat ^{1,3,7} **7 €**

Panna cotta aux Fruits de saisons ⁷ **6 €**

Crème vanille, safran ^{3,7} **7 €**

Petit pot glace bio 120 ml ^{3,7} **5 €**

[Chocolat, Fraise, Mangue, Vanille, Citron, Caramel salé]

LES VERGERS DE LA MANSE

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

Jus de fraise *[25 cl]* 6,50 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Spritz, Bora Bora, Mojito concombre *[25 cl]* 12 €

LES EAUX

Eau tonique la French *[25 cl]* 5,50 €

Evian *[50 cl]* 4 € *[100 cl]* 5 €

Badoit *[50 cl]* 4,50 € *[100 cl]* 6 €

LES BIÈRES PRESSION

Bière Jade bio *[25 cl]* 5 €

Bière Jade bio *[50 cl]* 10 €

LES VINS

[12,5c l] le verre *[75 cl]* la bouteille

Vouvray Brut, Domaine de Chaumont par Marc Brédif 9 € 52 €

Touraine, Domaine Oudart « Fabaceae » 2020 11 € 60 €

Vouvray Moelleux, Vincent Carême 2018 14 € 68 €

Touraine Amboise, Domaine des Bessons "Nuances" 2021 8 € 40 €

Touraine, Domaine Divin Loire "Centaure" 2022 9 € 48 €

Chinon, Domaine de la Noblaie "Les blancs manteaux" 2020 14 € 57 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café bio Malongo 3,50 €

Thé ou infusion Dammann 4,50 €

Prix nets service compris

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.

MENU

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}

Origine des viandes: France ou UE

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.

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

Petite assiette de saucisson

Volaille de la région ou poisson du jour

Pomme de terre rôtie, légumes de saison

Sorbet fruits rouges maison ⁷

Ou

Glace vanille de Madagascar maison 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 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 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}