

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 €

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

Polenta au parmesan et sureau du printemps
Brocolis texturés ^{6,9,10} 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 €

Crème d'avoine et raisins blonds
Crumble, verjus, granité miroir ^{1,3,6} 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