

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 15 jours avant la date de venue.

MENU

Formule fin d'année 2025 60 € hors vins

Amuse Bouche

Joue de boeuf à la myrte citronnée

Quenelle de brochet, coulis de mâche ^{1,9,12}

ou

Cerf au naturel, vinaigrette carnée ^{1,9,12}

Poisson de la criée et sabayon au vinaigre de figue ^{4,7,12}

ou

Épaule de sanglier de 18h au vin de Chinon ^{7, 8,10,12}

Sorbet signature

Tartelette butternut ^{1,3,7,8}

ou

Autour du champignon et du cerfeuil ^{1,3,7, 8}

Mignardises

Origine des viandes: France

Prix nets service compris