

# LE GRAND CHAUME

## RESTAURANT ARTS ET NATURE

### CARTE D'HIVER



#### ENTRÉES

Cerf au naturel, vinaigrette carnée  
Crumble de levain aux châtaignes, gel châtaigne et vinaigre de framboise <sup>1,9,12</sup> 16 €

Quenelle de brochet et coulis de mâche  
Toast de moules fumées, salade de mâche marinière, oeufs de brochet <sup>1,9,12</sup> 14 €

Oignons de Roscoff et apiacée d'hiver  
Verjus, raisin, jus d'oignons <sup>7,9,12</sup> 14 €

#### PLATS

Culotte de boeuf Aubrac, sauce foyot fumée  
Duxelles de champignons, mousse de pommes de terre <sup>3,7,8,9,12</sup> 28€  
*Supplément de 5 € dans le menu*

Poisson de la criée et sabayon au vinaigre de figue  
Coulis épinards, figues, brassicacées <sup>4,7,12</sup> 23 €

Epaule de sanglier de 18H, sauce au vin de Chinon  
Carottes confites au macaron, légumes racines, purée de pommes de terre au beurre <sup>7, 8,10,12</sup> 23 €

Pois cassés à l'orange  
Potimarron rôti, crème de fleur d'oranger <sup>1,7</sup> 23 €

#### FROMAGE

3 fromages de chèvre locaux <sup>7</sup> 17 €  
*Supplément de 5 € en remplacement d'un dessert dans le menu*

#### DESSERTS

Tartelette de butternut aux noix  
Crème crue, beignet de butternut <sup>1,3,7,8</sup> 14 €

Autour du champignon  
Meringue, crème diplomate cerfeuil, consommé de Champignons <sup>1,3,7, 8</sup> 14 €

La pomme et le pin sylvestre  
Pomme flambée, sorbet au pin sylvestre, caramel <sup>6,9</sup> 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