

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 ^{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 ¹⁷ 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