

LE GRAND CHAUME  
RESTAURANT ARTS ET NATURE  
MENU SAINT-VALENTIN



**MENU 95 €**

*Sorbet signature aux herbes et huile d'olive française*

**Céleri rave à la truffe**

*Jus de céleri truffé, salpicon poire céleri*

**Homard à la nage**

*Douceur d'algues, sauce homardine*

**Canard de Vendée et potimarron**

*Beignet de canard à la fleur d'oranger, verjus*

**Parfait glacé à la graine de carvi noir**

*Sirop d'hibiscus*

*Sélection de 3 fromages de chèvre locaux*

*[Supplément de 8 €]*

**Moelleux de clémentine**

*Marrons et estragon, jus de clémentine concentré*

**ACCORD METS VINS 26 €**

Savennières, « Les Fougères », Loïc Mahé, 2015

Sancerre, « Biorga beaux regards », Domaine Denizot, 2021

Bourgueil, « Perrières », Domaine de la butte, 2021

Pouilly-fumé, « Léon », Jonathan Didier Pabiot, 2020

*Accord vin/fromage (supplément de 8 €)*

Anjou, « Le cornillard », Domaine Patrick Baudoin, 2018

VDF, « Blet et tendre », Domaine les terres blanches