

LE GRAND CHAUME RESTAURANT ARTS ET NATURE CARTE DE PRINTEMPS



ENTRÉES 18 €

Quenelle de brochet
Charcuterie de la mer, coulis de laitue, bouillon à l'oseille

Couteaux et asperges
Royale de pomme de terre, pickles d'algue

Crème de carotte acidulée, baie de verveine
Poireaux fumés, pickles de shiitake, voile de betterave

PLATS 30 €

Agneau
Artichaut poivrade, ail confit, jus à la myrte citronnée

Poisson de la criée
Blé vert, jus de cochon, caviar d'encre de seiche, écume d'estragon

Pappardelle de betterave
Ricotta fumée, noisette, jus réduit

FROMAGE 14 €

Sainte-Maure de Touraine truffé
Roquette et vinaigre de moût de raisin truffé

DESSERTS 14 €

Fraises et olives
Glace yaourt-olive, olives de Kalamata, déclinaison de fraises de Sologne

Rhubarbe et sauge
Crème glacée sauge, sauce amande blanche

Miel safran
Gâteau creusois, crème safran, vinaigrette au miel de ronce

MENU EN 3 TEMPS : TERRE DE LOIRE

Entrée, plat et dessert **58 €**

MENU DÉGUSTATION EN 5 TEMPS : TERRE DE SOLOGNE

Servi à toute la table : **80 €**

Quenelle de brochet
Poisson de la criée
Agneau
Parfait glacé à la graine de carvie noir, jus d'hibiscus
Fraises et olives

MENU ENFANT 24 €

Jusqu'à 10 ans