

LE GRAND CHAUME

RESTAURANT ARTS ET NATURE

CARTE D'ETE



ENTRÉES 18 €

Lapin et foie gras
Terrine de lapin effiloché, foie gras, poivre de cassis,
Gribiche au jus de cassis
Maquereau et poivrons
Maquereau à la flamme, sorbet poivron, concombre aillé
Tomate ancienne et blanc manger amande
Oeufs de brochet, viennoise à la sauge, jus de celeri branche

PLATS 30 €

Veau
Fabacées à la menthe, caviar d'aubergine, jus au whisky du Berry
Encornet farci
Purée de fenouil, courgettes confites, crème de Noilly Prat
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
Praliné de tournesol et argousier
Glace à la crème de courge, crème anglaise à l'argousier
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 €**

Maquereau et poivrons
Encornet farci
Veau
Fraises et olives
Praliné de tournesol et argousier

MENU ENFANT 24 €

Jusqu'à 10 ans
Entrée, plat et dessert
En portions adaptés aux jeunes fins gourmets