

LE GRAND CHAUME

RESTAURANT ARTS ET NATURE

CARTE D'ÉTÉ



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

LE GRAND CHAUME

RESTAURANT ARTS ET NATURE

CARTE D'ÉTÉ

ALLERGÈNES / INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES DE NOS PLATS

	Lapin et foie gras	Maquereau et poivrons	Blanc manger	Veau	Encornet fraci	Pappardelle	Saint-Maure	Fraises olives	Praliné et argousier	Miel safran
Gluten ¹			x			x	x		x	x
Crustacés		x			x					
Oeuf	x	x		x	x	x		x	x	x
Poissons		x	x		x					
Arachides										
Soja		x								x
Lait	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Fruits à coque ²		x	x			x				x
Sésame		x		x	x					
Sulfites ³	x	x		x	x					x
Mollusques					x					
Moutarde	x	x		x	x	x				
Céleri										
Lupin	x	x		x	x	x				

*NOUS VOUS INFORMONS QUE CETTE LISTE CONCERNE EXCLUSIVEMENT LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS INTRODUITS VOLONTAIREMENT DANS NOS PRÉPARATIONS.
AUSSI, MALGRÉ TOUTES NOS PRÉCAUTIONS, NOUS NE POUVONS VOUS GARANTIR L'ABSENCE DE TRACES DE CES ALLERGÈNES.*

¹Céréales contenant du Gluten : Blé, Orge, Avoine, Épeautre, Kamut, Seigle.

²Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia, Noix du Queensland.

³Pour des quantités d'anhydride sulfureux et sulfites supérieur à 10mg/kg de produits finis.