

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 cassis
Maquereau et poivrons
Maquereau à la flamme, sorbet au poivron, concombre aillé

Tomate ancienne et blanc manger à l'amande
Oeufs de brochet, viennoise à la sauge, eau de tomate et céleri branche

PLATS 30 €

Le veau
Fabacées à la menthe, tuile socca, jus au whisky du Berry

Encornet farci
Purée de fenouil, courgettes confites, crème de Noilly Prat

L'aubergine
Gnocchis d'aubergine, tomme de vache, jus d'abricot à l'ail noir

FROMAGE 14 €

Sainte-Maure de Touraine truffé
Salade de jeunes pousses d'épinard, vinaigrette au moût de raisin truffé

DESSERTS 14 €

Pêche et conifère
Pain de Gênes, granité pêche et pin, bonbon à la pêche sanguine

Chocolat noir et persil
Cœur coulant au chocolat, crème au gruë de cacao, glace au caramel fumé, écume de persil

L'orge
Comme un riz au lait parfumé au laurier, noisettes, crème au levain, verjus, tuile dentelle
caramel.

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 €**

Tomate ancienne et blanc manger à l'amande

Encornet farci

Le veau

Pêche et conifère

Chocolat noir et persil

MENU ENFANT 24 €

Jusqu'à 10 ans
Entrée, plat et dessert de la carte
En portions adaptées 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	L'aubergine	Sainte- Maure	Pêche et conifère	Chocolat et persil	L'orge
Gluten ¹			x			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					
Sulfites ³	x	x		x	x					x
Mollusques					x					
Moutarde	x	x		x	x	x				
Céleri	x	x		x	x	x				
Lupin										

*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.