LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE
CARTE D'AUTOMNE

ENTRÉES 19 €

Saint-Jacques
Crue et gratinée, sabayon au calamansi, fleurs et radis d'hiver

Vol-au-vent de petit gibier
Cuisse confite, salpicon, sauce albuféra à la sarriette

Champignons et courge
Sablé aux cèpes, chutney et potage de courge au noix

PLATS 32 €

Le cerf
Pommes de terre, champignons, mélisse, bouillon au vinaigre de coing

Le sandre
Brassicacées, viennoise aux câpres, sauce veloutée au gin

Topinambour et céleri
Pâte à raviole, pommes, amandes, huile de romarin

FROMAGE 16 €

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

DESSERTS 16 €

Poire et chataigne
Poire pochée à l'armoise cola, parfait glacé à la chataigne, jus à la poire

Chocolat noir et persil
Cœur coulant au chocolat, crème au grué 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 €**

Saint-Jacques

Le sandre

Le cerf

Poire et chataigne

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

Prix nets, service compris, menus hors boissons

LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE
CARTE D'AUTOMNE

ALLERGÈNES / INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES DE NOS PLATS

	Saint-Jacques	Vol-au-vent	Champi-gnons	Le cerf	Le sandre	Topinanbour	Sainte-Maure	Poire et chataignes	Chocolat et persil	L'orge
Gluten [1]		X	X		X	X	X		X	X
Crustacés	X									
Oeuf	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Poissons	X				X					
Arachides										
Soja				X					X	
Lait	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Fruits à coque [2]			X			X				X
Sésame										
Sulfites [3]		X	X	X	X			X		X
Mollusques	X									
Moutarde		X	X	X	X					
Céleri		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.

---

[1] Céréales contenant du Gluten : Blé, Orge, Avoine, Épeautre, Kamut, Seigle.
[2] Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia, Noix du Queensland.
[3] Pour des quantités d'anhydride sulfureux et sulfites supérieur à 10mg/kg de produits finis.