LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE
AUTUMN MENU

LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE

STARTERS

Natural deer, meat jus vinaigrette
Sourdough crumble and chestnuts, chesnuts gel and rasberry vinegar [1,9,12] 16 €

Pike Quenelle, lamb's lettuce coulis
Smoked mussels toast, mariniere lamb's lettuce, pike eggs [1,9,12] 14 €

Roscoff onions and winter apiaceae
Verjuice, grapes, onion sauce [7,9,12] 14 €

MAIN COURSES

Aubrac's Rumsteak, smoked Foyot sauce [3,7,8,9,12] 28€
Mushrooms duxelles, potatoes foam
5 € supplement in the menu

Market fish and sabayon with fig vinegar
Spinach coulis, figs, brassicas [4,7,12] 23 €

18H shoulder of wild boar, Chinon red wine sauce[7, 8,10,12] 23 €
Confits carrots with maceron berries, root vegetables, buttery mash potatoes

Green split peas with orange
Roasted red kuri squash, orange blossom cream [6,9,10] 23 €

CHEESE

3 local Goat cheeses [7] 17 €
5 € supplement in the menu

DESSERTS

Butternut squash pie, walnuts
Sour cream, butternut squash beignet [1,3,7,8] 14 €

Around mushrooms
Meringue, chervil diplomat, mushrooms consomme [1,3,7, 8] 14 €

Apple and pine
Apple flambée, pine sorbet, caramel sauce [6, 9] 14 €

3 COURSE MENU **49 €**
Starter, main cours and dessert

5 COURSE TESTING **75 €**
Served to the whole table :
3 savory dishes of your choice
1 freshness
One sweet of your choice

KID MENU **17 €**
Up to 10 years old

Price Menu without drinks

Please ask the service staff for informations
about the allergens

Net prices service included

LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE

LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE

PETITE RESTAURATION À PARTAGER 15H00 - 19H00

LES SALÉS

Rillettes de truite au curry vert[4,7,7] 7 €
Houmous au miso[1,11] 6 €

Assiette Charcuterie 25 €
Assiette Fromage régional 25 €
Assiette Mixte 25 €

LES SUCRÉS

Salade de fruits[3,7] 6 €

Petit pot glace bio 120 ml[3,7] 5 €

(Chocolat, Fraise, Mangue, Vanille, Citron, Caramel salé)

LES VERGERS DE LA MANSE

Jus de pomme, orange, pamplemousse, abricot	*(25 cl)* 5,50 €
Jus de fraise	*(25 cl)* 6,50 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Spritz, Bora Bora, Mojito concombre	*(25 cl)* 12 €

LES EAUX

Eau tonique la French		*(25 cl)* 5,50 €
Evian	*(50 cl)* 4 €	*(100 cl)* 5 €
Badoit	*(50 cl)* 4,50 €	*(100 cl)* 6 €

LES BIÈRES PRESSION

Bière Ginette bio	*(25 cl)* 5 €
Bière Ginette bio	*(50 cl)* 10 €

LES VINS

	(12,5c l) le verre	*(75 cl)* la bouteille
Vouvray Brut, Domaine de Chaumont par Marc Brédif	9 €	52 €
Anjou, Château de Bois Brinçon « Terre de grès » 2020	11 €	60 €
Vouvray Moelleux, Vincent Carême 2018	14 €	68 €
Touraine Amboise, Domaine des Bessons “Nuances” 2021	8 €	40 €
Touraine, Domaine Divin Loire “Centaure” 2022	9 €	48 €
Chinon, Domaine de la Noblaie “Les blancs manteaux” 2020	14 €	57 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café bio Malongo	3,50 €
Thé ou infusion Dammann	4,50 €

Prix nets service compris

LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE

LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE

PETITE RESTAURATION 19H00 - 22H00
Disponible les jours de fermeture du restaurant

PETITS BOCAUX FROIDS

Rillettes de truite au curry vert[4,7,7] 7 €
Pâté de volailles Grand-mère[3,9] 8 €
Houmous au miso[1,11] 6 €

BOCAUX CHAUDS

Matelotte de truite, riz pilaf[4] 14 €
Tajine d'agneau , poivrons, pois chiche[8,9] 14 €
Minestrone, haricot coco,frégola[1,9] 10 €

BOCAUX SUCRÉS

Moelleux au chocolat[1,3,7] 7 €
Panna cotta aux Fruits de saisons[7] 6 €
Crème vanille, safran[3,7] 7 €
Petit pot glace bio 120 ml[3,7] 5 €
(Chocolat, Fraise, Mangue, Vanille, Citron, Caramel salé)

LES VERGERS DE LA MANSE

Jus de pomme, orange, pamplemousse, abricot	*(25 cl)* 5,50 €
Jus de fraise	*(25 cl)* 6,50 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Spritz, Bora Bora, Mojito concombre	*(25 cl)* 12 €

LES EAUX

Eau tonique la French		*(25 cl)* 5,50 €
Evian	*(50 cl)* 4 €	*(100 cl)* 5 €
Badoit	*(50 cl)* 4,50 €	*(100 cl)* 6 €

LES BIÈRES PRESSION

Bière Ginette bio	*(25 cl)* 5 €
Bière Ginette bio	*(50 cl)* 10 €

LES VINS	*(12,5c l)* le verre	*(75 cl)* la bouteille
Vouvray Brut, Domaine de Chaumont par Marc Brédif	9 €	52 €
Anjou, Château de Bois Brinçon « Terre de grès » 2020	11 €	60 €
Vouvray Moelleux, Vincent Carême 2018	14 €	68 €
Touraine Amboise, Domaine des Bessons “Nuances” 2021	8 €	40 €
Touraine, Domaine Divin Loire “Centaure” 2022	9 €	48 €
Chinon, Domaine de la Noblaie “Les blancs manteaux” 2020	14 €	57 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café bio Malongo	3,50 €
Thé ou infusion Dammann	4,50 €

Prix nets service compris

LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE

LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE

Un menu unique sera servi à l'ensemble du groupe, afin de garantir nos approvisionnements en produits frais de qualité. Le choix des plats ainsi que le nombre de personnes sera fixé au plus tard 10 jours avec la date de venue.

MENU

Ceviche de poisson aux agrumes[4,11]

Pièce de veau et jus de viande[1, 7, 8, 9, 12]

Polenta au parmesan, courgette, citron confit

ou

Poisson selon arrivage, sauce citronnée[4, 7, 10]

Polenta au parmesan, courgette, citron confit

Entremet cheesecake sarrasin

Gel fruits rouges, glace pralinée[1, 3, 7, 8]

Origine des viandes: France ou UE

Prix nets service compris

LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE

LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE

Un menu unique sera servi à l'ensemble du groupe, afin de garantir nos approvisionnements en produits frais de qualité. Le choix des plats ainsi que le nombre de personnes sera fixé au plus tard 10 jours avec la date de venue.

MENU ENFANT
Jusqu'à 10 ans

Petite assiette de saucisson

————

Volaille de la région ou poisson du jour

Pomme de terre rôtie, légumes de saison

————

Sorbet fruits rouges maison[7]

Ou

Glace vanille de Madagascar maison[7]

Prix nets service compris

LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE

LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE

Un menu unique sera servi à l'ensemble du groupe, afin de garantir nos approvisionnements en produits frais de qualité. Le choix des plats ainsi que le nombre de personnes seront fixé au plus tard 10 jours avec la date de venue.

DÉJEUNER

Forfait groupe : 50 €

Entrée, plat et dessert

1 verre de vins 10 cl

eau 1 bouteille pour 3 personnes

thé ou café :

Ceviche de poisson aux agrumes[4,11]

Pièce de veau et jus de viande[1, 7, 8, 9, 12]

Polenta au parmesan, courgette, citron confit

ou

Poisson selon arrivage, sauce citronnée[4, 7, 10]

Polenta au parmesan, courgette, citron confit

Entremet cheesecake sarrasin

Gel fruits rouges, glace pralinée[1, 3, 7, 8]

Prix nets service compris

LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE

LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE

Un menu unique sera servi à l'ensemble du groupe, afin de garantir nos approvisionnements en produits frais de qualité. Le choix des plats ainsi que le nombre de personnes seront fixé au plus tard 10 jours avec la date de venue.

DÎNER
Forfait groupe : 65 €
Entrée, plat et dessert
2 verres de vins 10 cl
eau 1 bouteille pour 3 personnes
thé ou café :

Ceviche de poisson aux agrumes[4,11]

Pièce de veau et jus de viande[1, 7, 8, 9, 12]

Polenta au parmesan, courgette, citron confit

ou

Poisson selon arrivage, sauce citronnée[4, 7, 10]

Polenta au parmesan, courgette, citron confit

Entremet cheesecake sarrasin

Gel fruits rouges, glace pralinée[1, 3, 7, 8]

Prix nets service compris