LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE
LES JEUDIS DU GRAND CHAUME NOVEMBRE 2026

MENU 35 €

SERVI UNIQUEMENT LES JEUDIS SOIR

ENTRÉE

Chaudrée de moules et poisson de Loire fumé, pomme paille

PLAT

Éffiloché d'agneau, légumes de saison, gel à le bière

DESSERT

Ganache Chocolat Baileys, gâteau nuage, crème montée muscovado

- **ACCORD METS ET VINS 16 €**

  3 verres de 8cl

LES VINS	le verre *(12,5c l)*	la bouteille *(75 cl)*
VINS BLANCS		
Cheverny, Domaine de Veilloux "Les Voyoux" 2023	7,5 €	30 €
Orléans, le Clos Saint Fiacre 2025	8 €	34 €
Sancerre, Domaine Berthier 2024	12 €	59 €
Saumur, Domaine du Fondis, 2023	6,5 €	27 €
Côteaux du layon, Château de la Roulerie "Le petit Layon" 2024	9 €	38 €
VINS ROUGES		
Touraine Mesland, Domaine Les Vaucorneilles "Du grain au vin" 2022	7,5 €	32 €
Cheverny, Domaine de Veilloux "Les Veilleurs" 2022	8 €	34 €
Coteaux du Vendômois, Domaine Patrice Colin "Les vignes d'Émilien" 2023	9 €	38 €
Chinon, Bernard Baudry "Clos Guillot" 2022	13 €	65 €
Saumur-Champigny, Domaine du Fondis "Parfum Boisé" 2021	7 €	29 €
VIN ROSÉ		
Bougueil, Domaine Lamé Delisle-Boucard "Romantique" 2025	7 €	29 €

Prix nets service compris

LE GRAND CHAUME
RESTAURANT ARTS ET NATURE
LES JEUDIS DU GRAND CHAUME NOVEMBRE 2026

ALLERGÈNES / INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES DE NOS PLATS

	Chaudrée	Effiloché	Ganache Chocolat	
Gluten [1]			x	
Crustacés	x			
Oeuf			x	
Poissons	x			
Arachides				
Soja				
Lait	x	x	x	
Fruits à coque [2]				
Sésame				
Sulfites [3]	x	x		
Mollusques	x			
Moutarde	x			
Céleri	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.