

CARTE DU GRAND VELUM

Atelier de création culinaire et gastronomique
Culinary creation workshop

PRINTEMPS / SPRING
2022

2 FORMULES AU CHOIX / 2 MENUS TO BE CHOSEN FROM

1 FORMULE PAR PERSONNE - HORS BOISSONS / 1 MENU PER PERSON - DRINKS EXCLUDED

FORMULE DÉCOUVERTE / DISCOVERY MENU 30 €

1 plat / 1 main course
1 café gourmand / 1 coffee with an assortment of desserts
1 verre de vin (15 cl) / 1 glass of wine (15 cl)

FORMULE GASTRONOME / GASTRONOME MENU 44 €

1 entrée / 1 starter
1 plat / 1 main course
1 dessert / 1 dessert

FORMULE ENFANTS [-12 ans] / CHILDREN'S MENU [-12 YEARS OLD] 15 €

Adaptation de la carte aux jeunes fins gourmets / MENU ADJUSTED FOR YOUNG GOURMETS

OU / OR

À LA CARTE / À LA CARTE

Entrée / Starter	15 €
Plat / Main course	25 €
Fromage / Cheese	15 €
Dessert / Dessert	15 €
Café Gourmand / Coffee with an assortment of desserts	8,50 €
Thé Gourmand / Tea with an assortment of desserts	8,50 €

Formules vin au verre / Wine - glass 6,50 €

Choix dans la carte des vins marqués [*]

Choice in the wine list marked [*]

1 verre (15 cl) / 1 glass (15 cl)

LES ENTRÉES / THE STARTERS



BROCOLI "ARTY" BROCCOLI "ARTY"

15€

Cuisiner le brocoli dans son intégralité. Allier la cuisson douce d'un foie à des notes herbacées.

Pièce de brocoli cuisiné entièrement : les sommités glacées au beurre de citron vert, la tige servie en fine purée parfumée à l'huile de noix. Bonbons de Foie gras de canard aux notes herbacées en habit vert. Tuile croustillante de lin doré et sauce rhubarbe vanillée servie à part.

Cooking broccoli whole. Pairing a slow-cooked liver with herbaceous notes.

Piece of broccoli cooked whole: the heads glazed in lime butter, the stalk served as a smooth purée flavoured with walnut oil. Duck foie gras bonbons with herbaceous notes decked out in green. Crispy golden linseed tuile served with vanilla and rhubarb sauce on the side.

RAVIOLES & CRUSTACÉS RAVIOLI & SHELLFISH

15€

Des ravioles en forme d'ormeau garnies de crustacés, l'alliance de notes iodées avec le croustillant du carné.

Pâte à Ravioles matcha farcies de langoustine & chair de crabe. Onctueux à l'artichaut et céleri vert, cœur coulant jaune d'œuf. Couteau et poitrine de veau grillée en filaments, mouron des oiseaux. Bisque de crustacés aux algues à verser au moment.

Ormer-shaped raviolis with shellfish filling. A blend of salty sea notes with a crunchy, meaty texture.

Matcha ravioli pasta with crab flesh and langoustine filling. Green celery and artichoke onctueux with a runny egg yolk center. Razor shell and shredded grilled breast of veal, chickweed. Shellfish bisque with seaweed, to be poured on when served.

CARPACCIO "BOUQUET DE FLEURS" "BOUQUET OF FLOWERS" CARPACCIO

15€

Aborder la présentation d'un plat comme un Art floral, l'accord subtil et heureux du saumoné avec la réglisse.

Rosaces de truite saumonée mi-fumée aux baies de coriandre et de lamelles de concombre croquantes. Salade tiède d'orge mondé aux shiitakés et parfum de réglisse. Crémeux d'avocat & épinard. Pétales de radis roses et de fleurs comestibles du moment...

Plating a dish in the manner of Floral Art. The subtle, delightful fusion of salmon with liquorice.

Half-smoked salmon trout roses with coriander seeds and crunchy cucumber strips. Warm hulled barley salad with shiitake mushrooms and liquorice flavour. Avocado & spinach crémeux. Petals of pink radishes and seasonal edible flowers...

JEU D'HARMONIE & D'ASPERGE JEU D'HARMONIE & D'ASPERGE

15€

Marier les bienfaits de la lacto-fermentation comme exhausteur de goût à la cuisson idéale pour un œuf frais.

Têtes d'asperges vertes au naturel, les queues lacto-fermentées à l'ail des ours. Pintade orléanaise fermière servie en Galantine aux pistaches vertes. Écume de souchet parfumé à l'huile d'amande et oignon nouveau grillé pour recevoir un œuf parfait, graines germées.

Marrying the benefits of lacto-fermentation as a flavour enhancer with the ideal cooking for a fresh egg.

Green asparagus tips in brine, the stalks fermented in wild garlic. Galantine of farmhouse guinea fowl from Orléans, served with green pistachios. Tiger nut foam flavoured with almond oil and grilled new onion as a bed for a perfectly slow-poached egg, sprouted seeds.

En cas d'allergies ou de contraintes alimentaires, interrogez notre personnel de service qui vous apportera les informations nécessaires ou vous proposera des alternatives à cette carte.

In case of allergies or dietary restrictions, ask our staff who will provide you with extra information or offer you alternatives to this menu.



RACINES & ABYSSES GROUND ROOTS & SEA DEPTHS

25€

Magnifier l'usage de ce qui pousse sous terre et ce qui vit en profondeur sous la mer, l'énergie de la terre.

Sélection de légumes racines (carotte, navet, betterave, radis, oignon rouge...) cuisinés au naturel à l'huile d'olive Grand Cru parfumée de rhizomes : curcuma et galanga frais. Lotte cuisinée dans son entièreté de 2 manières : rôtie pour le filet... Et pour le reste, vous confectionner une délicate "hure" aux algues....

Elevating the use of what grows underground and what lives in the sea depths. The energy of the Earth.

Selection of root vegetables (carrot, turnip, beetroot, radish, red onion, etc.) cooked simply in Grand Cru olive oil flavoured with rhizomes: turmeric and fresh galangal. Monkfish cooked whole in 2 ways: roasted for the fillet... And for the rest, a delicate "head" prepared with seaweed....

VÉGÉTAUX FARCIS STUFFED VEGETABLES

25€

Célébrer ce plat familial idéal, emblème du bon usage des restes... Mais ici, dans une version gastronomique.

Collection de légumes (chou vert, pack choï, oignon jaune, fenouil, poivron doux) garnis d'une farce de veau fermier parfumée à la moutarde d'Orléans. Pommes nouvelles "Champignons" glacées au jus de viande. Noix de veau rôtie à la vanille & grain de café, crème double et pousses d'épinard frais.

Celebrating this perfect family dish, which symbolises a good way to use up leftovers... But here, in a fine dining version.

Collection of vegetables (green cabbage, pak choi, yellow onion, fennel, sweet pepper) filled with farmhouse certified veal stuffing flavoured with Orléans mustard. Meat juice-glazed "Mushroom" new potatoes. Vanilla & coffee bean roasted cushion of veal, double cream and fresh baby spinach leaves.

CANARD COULEUR CARDINAL CARDINAL COLOUR DUCK

25€

Magnifier la gamme chromatique Pourpre, symbole de distinction, de beauté et de richesse avec le juste goût.

Filet de canard rôti, servi rosé, apprêté de shizo pourpre comme un assaisonnement. Jus de canard émulsionné et risotto d'azukis au beurre d'hibiscus. Jeunes radis glacés et concombre à la croque pour une note printanière. Pousses vertes acidulées & fleurs de pensée....

Elevating the varying shades of Purple, which symbolises distinction, beauty and opulence with just the right taste.

Roasted duck fillet, served pink, dressed with purple shiso as a seasoning. Emulsified duck jus and adzuki bean risotto with hibiscus butter. Glazed baby radishes and crunchy cucumber for a hint of spring. Sour green sprouts & pansy flowers....

AUBERGINE, OLIVE & AGNEAU AUBERGINE, OLIVE & LAMB

25€

L'un des accords idéals entre le carné animal et le carné végétal. Cuisiner chaque produit dans son intégralité.

Aubergine rôtie entière, glacée au miso brun & sauce soja, en habit de verdure. Gigot d'agneau du Quercy et crépinette aux olives noires Kalamata. Pack choï garni d'un salpicon de pleurote à la persillade. Jus de champignons corsé à l'ail noir & poivre de Tasmanie.

One of the most sublime combinations of meat and vegetable textures. Cooking each product whole.

Whole-roasted aubergine, glazed in brown rice miso & soy sauce, decked out in green. Leg of Quercy lamb and Kalamata black olive crépinette sausage patty. Pak choi filled with a persillade & oyster mushroom salpicon. Hearty mushroom sauce with black garlic & Tasmanian pepperberry.

En cas d'allergies ou de contraintes alimentaires, interrogez notre personnel de service qui vous apportera les informations nécessaires ou vous proposera des alternatives à cette carte.

In case of allergies or dietary restrictions, ask our staff who will provide you with extra information or offer you alternatives to this menu.

ALLIANCE DE TEMPÉRATURES

15€

ALLIANCE OF TEMPERATURES

Le mariage merveilleux de fromages de chèvre locaux.
Le chaud, le froid et le glacé à déguster ensemble.

Fromages de chèvre au lait cru BIO (Tomme, Crottin, Sainte-Maure-de-Touraine) servis au naturel et en croquette parfumée à la Truffe noire. Carpaccio de betterave rouge lacto-fermentée & endive en salade. Sorbet salé au lait de chèvre-noisette pour accompagner.

The heavenly marriage of local goat cheeses. Hot, cold and iced to be savoured together.

ORGANIC raw cheeses made from goat's milk (Tomme, Crottin and Sainte-Maure-de-Touraine), served as they are and in croquettes flavoured with black truffle. Carpaccio of fermented beetroot & chicory salad. Savoury goat's milk-hazelnut sorbet on the side.

En cas d'allergies ou de contraintes alimentaires, interrogez notre personnel de service qui vous apportera les informations nécessaires ou vous proposera des alternatives à cette carte.

In case of allergies or dietary restrictions, ask our staff who will provide you with extra information or offer you alternatives to this menu.

LÉGUMES DE PRINTEMPS POUR UN DESSERT SPRING VEGETABLES AS A DESSERT

15€

Utiliser les végétaux à pleine maturité, considérés comme légumes, pour en confectionner ce dessert suave.

Sur un biscuit moelleux carotte-amande, une ganache légère chocolat blanc à l'avocat accompagnée d'épinard confit dans un sirop vanillé. Gavotte Chocolat lacté végétal à l'asperge & oseille. Écume betterave & crème glacée artichaut aux citrons confits pour compléter ce dessert potager.

Using fully ripe vegetables to make this silky-smooth dessert.

On a carrot-almond sponge cake, a light white chocolate and avocado ganache served with spinach candied in vanilla syrup. Milk vegan Chocolate Gavotte with asparagus & sorrel. Beetroot foam & artichoke ice cream with candied lemons to round off this market garden dessert.

SYMPHONIE LACTÉE FRUITÉE FRUITY MILKY SYMPHONY

15€

Dessert analeptique, régressif, mêlant saveurs lactées avec la fraise, une synthèse idéale, même en vegan.

Fraises de saison au naturel, parfumées à la menthe anisée, accompagnées d'une burrata à la vanille et d'un pesto d'amandes & roquette "version sucrée". Bavaoise chocolat lacté végétal à la crème de soja, cœur coulant et céréales croustillantes au miel. Sorbet lacté à la roquette.

Fortifying dessert harking back to our childhood, blending milky flavours with strawberry: an ideal synthesis, even in vegan version.

Seasonal strawberries as they are, flavoured with mint and aniseed, served with a vanilla burrata and "sweet" rocket & almond pesto. Milk vegan chocolate bavaroise with soya cream, gooey center and crunchy cereals with honey. Milky rocket sorbet.

LIAISON FATALE FATAL ATTRACTION

15€

Anamorphose de meringues transcendant la texture d'un parfait framboise aux fragrances romanesques.

Mikado de fines meringues à la noix de coco, parfait "chocolat framboise" à la rose litchi. Biscuit succès coco et lucuma de soie, compoté de framboises rafraîchies par une crème glacée bergamote parfumée à la violette réglisse.

Anamorphosis of meringues transcending the texture of a raspberry parfait with romantic fragrances.

Mikado of fine coconut meringues, "raspberry chocolate" parfait with rose & lychee. Coconut succès meringue biscuit and canistel, stewed raspberries refreshed with bergamot ice cream flavoured with violet liquorice.

CHOCOLAT ÉPURE REFINED CHOCOLATE

15€

Origami fractale chocolaté comme un Art gourmand. L'harmonie du cacao avec les fruits exotiques.

Dans une coque, une mousse au chocolat noir Grand Cru du Pérou Bio végétalisé à la Melisse, avec inclusion de mangue, d'ananas et de kiwi. Sablé croustillant aux olives noires et ganache chocolat lacté du Pérou au jus d'argousier rafraîchie par une crème glacée tanaïsie acidulée.

Chocolate fractal origami in the style of Gourmet art. The harmony of cocoa with exotic fruit.

In a shell, Organic Label dark Grand Cru chocolate from Peru mousse flavoured with lemon balm, together with mango, pineapple and kiwi. Crispy shortbread biscuit with black olives and milky chocolate from Peru ganache with sea buckthorn sauce refreshed with tangy tansy ice cream.

En cas d'allergies ou de contraintes alimentaires, interrogez notre personnel de service qui vous apportera les informations nécessaires ou vous proposera des alternatives à cette carte.

In case of allergies or dietary restrictions, ask our staff who will provide you with extra information or offer you alternatives to this menu.

CARTE DES BOISSONS / DRINKS MENU



LES APÉRITIFS / APERITIFS

Coupe de pétillant / A sparkling wine - glass	15 cl	7,50 €
Vouvray nectar / Vouvray Nectar wine	6 cl	7,50 €

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

Evian	50 cl	3,20 €
Evian	100 cl	4,50 €
Badoit	50 cl	3,20 €
Badoit	100 cl	4,50 €
Perrier Classique	33 cl	3,50 €

SODAS / SOFT DRINKS

Coca-Cola	33 cl	3,20 €
Boisson tonic bio	33 cl	4,00 €
Boisson thé Matcha framboise hibiscus bio	33 cl	4,00 €
Boisson ginger ale bio	33 cl	4,00 €

BIÈRE ARTISANALE LOCALE / LOCAL CRAFT BEER

Art is an ale	33 cl	6,50 €
---------------	-------	--------

JUS DE FRUITS BIO / ORGANIC FRUIT JUICE 25 cl 3,00 €

Orange
Grenade
Ace
Tomate

CAFÉ MALONGO BIO / ORGANIC COFFEE MALONGO

Expresso	7 cl	3,00 €
Expresso double	14 cl	4,50 €



THÉ MALONGO BIO / ORGANIC TEA MALONGO

25 cl 3,00 €

CAFÉ & GOURMANDISES FRUITÉES ^{1,7,8} 8,50 €

COFFEE WITH AN ASSORTMENT OF DESSERTS

Quelques propositions gourmandes conçues pour s'associer harmonieusement avec un café.

Biscuit bulle à la cardamome, panna cotta & bâtonnet de chocolat double fermentation du Brésil, truffe aux fruits secs (noisette, cajou, datte medjool) Ganache montée & écume café-cassis.

A few gourmet suggestions designed to go harmoniously with a coffee of your choice.

Cardamom cookie, panna cotta & double-fermented chocolate stick from Brazil, truffle with nuts & dried fruit (hazelnuts, cashews and Medjool dates) Whipped ganache & coffee-blackcurrant foam.

THÉ & GOURMANDISES FRUITÉES ^{1,7,8} 8,50 €

TEA WITH AN ASSORTMENT OF DESSERTS

Quelques propositions gourmandes conçues pour s'associer harmonieusement avec un thé de votre choix.

Biscuit bulle à la cardamome, panna cotta & bâtonnet de chocolat double fermentation du Brésil, truffe aux fruits secs (noisette, cajou, datte medjool) Ganache montée & écume café-cassis.

A few gourmet suggestions designed to go harmoniously with a tea of your choice.

Cardamom cookie, panna cotta & double-fermented chocolate stick from Brazil, truffle with nuts & dried fruit (hazelnuts, cashews and Medjool dates) Whipped ganache & coffee-blackcurrant foam.

En cas d'allergies ou de contraintes alimentaires, interrogez notre personnel de service qui vous apportera les informations nécessaires ou vous proposera des alternatives à cette carte.

In case of allergies or dietary restrictions, ask our staff who will provide you with extra information or offer you alternatives to this menu.



LISTE DES ALLERGÈNES / ALLERGENS LIST



1- CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (blé - seigle - orge - avoine...)

1- Cereals containing gluten

2- CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS

2- Shellfish

3- ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS

3- Eggs

4- POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS

4- Fish

5- ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES

5- Peanuts

6- SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA

6- Soya

7- LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT

7- Milk

8- FRUITS À COQUE (amandes - noix - noisettes - noix de cajou - noix de pécan - pistaches)

8- Tree nuts

9- CÉLÉRI ET PRODUITS À BASE DE CÉLÉRI

9- Celery

10- MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE

10- Mustard

11- GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME

11- Sesame seeds

12- ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES

12- Sulphur dioxide

13- LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN

13- Lupin

14- MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES

14- Molluscs