

CARTE DU GRAND VELUM

Atelier de création culinaire et gastronomique

ÉTÉ 2024

*Une cuisine dite "vivante" consiste à offrir une alimentation
ressourçante et bienfaitrice pour celui qui la conçoit comme pour celui
qui la déguste. Elle est par nature, la clé de l'équilibre, du bien-être,
suscitant l'éveil de nos 5 sens.*

2 FORMULES AU CHOIX

1 FORMULE PAR PERSONNE - HORS BOISSONS

FORMULE DÉCOUVERTE 32 €

- 1 plat
- 1 café gourmand
- 1 verre de vin (15 cl)

FORMULE GASTRONOME 52 €

- 1 entrée
- 1 plat
- 1 dessert

FORMULE ENFANTS [-12 ans] 17 €

Adaptation de la carte aux jeunes fins gourmets

OU

À LA CARTE

Entrée	18 €
Plat	27 €
Fromage	18 €
Dessert	20 €
Café Gourmand	10 €
Thé Gourmand	10 €

Uniquement servi avec un repas

LES ENTRÉES



FLEUR DE RADIS EN AROMATHÉRAPIE ^{4,6,7,8,11}

18€

Les huiles essentielles, comme le suggère Nelly Grosjean, naturopathe reconnue, apporte une lumière et un savoir éclairé sur les bénéfices qu'elles procurent à notre bien être ; corps et âme... Ce plat fait référence à ses applications gourmandes et olfactives... Fragrances de géranium, d'œillet & de rose de Damas...

Pétales de radis crus & radis glacés au jus de betterave réduit, les fanes dédiées à un sorbet chlorophylle. Tarama "Maison" aux fleurs de souci, foie de lotte poêlé au citron jaune, œufs de brochet sous cloche parfumée à l'huile essentielle de Tea Tree & croustillant de graines de lin sans cuisson.

Accord Met & Vins :

Touraine Amboise Gandon "Chenin"

Domaine Des Roy "Sauvignon"

Domaine Sauvète Rosé "Méli-Mélo"

GRAINES GERMÉES : SOURCE DE VIE ^{2,3,7,10,11}

18€

Les graines germées représentent à elles seules l'emblème de cette alimentation dite "vivante" : elles sont riches, pleine d'énergie à différents niveaux de conscience et se digèrent beaucoup plus facilement que les céréales cuites. Source de vitalité par excellence, elles vous sont ici proposées de manière gourmande pour vous les faire apprécier...

Salade de graines germées mungo liées au yaourt "Maison" pour recevoir des langoustines crues marinées à l'huile d'avocat. Royale de tomates multicolores, de melon fraîchement taillés & graines de lentilles roses germées pour sublimer le "vivant" de cette entrée....

Accord Met & Vins :

Vouvray Vincent Carême "Chenin"

TARTELETTE & TARTARE DE BOEUF ^{1,3,7,8,10,11}

18€

Cette entrée dédiée à la "crusine" : elle nous invite à apprécier les synergies et plaisirs gourmands qu'apportent le "tout cru", qui n'est certes pas une nouveauté en soi, mais prends aujourd'hui tout son sens sur cette carte, à une époque où nous recherchons le goût originel des produits, en conservant toutes leurs qualités nutritionnelles et de fraîcheur...

Tartelette crue aux noisettes du piémont & de sarrasin réactivées au sel rose de l'Himalaya. Tartare de bœuf - origine Limousine - aux oignons nouveaux parfumés à l'amalaki. Salade d'artichaut & pousses d'épinard au fenugrec, jaune d'œuf mariné au miso en mayonnaise pour accompagner.

Accord Met & Vins :

Domaine des Roy "Sauvignon"

Cuvée Gamay "Les Gavouilles"

Domaine des Bessons Rosé "Nuances"

CURRY VÉGÉTAL "ESTIVAL" ^{1,11,14}

18€

L'ayurvéda, ou "science de la vie", prend sa source en Inde il y a plus de 5000 ans... Ce principe de nutrition ou cuisine thérapeutique se veut en phase directe avec la nature - la Terre Mère - et ses forces vitales. Nous vous proposons ici l'un de ces plats iconiques : un curry de légumes où les ingrédients sont concoctés selon ses principes pour le plaisir du goût...

Polenta grillée parfumée au basilic sacré Tulsi pour recevoir un curry de légumes estivaux aux fleurs de capucine & shatavari*. Mesclum de tomates courgette & poivrons en mode ayurvédique. Sous cette entrée végétale, une huître fine de claire pour offrir une finale iodée...

Accord Met & Vins :

Domaine Maison Gandon "Chenin"

Touraine Mesland Domaine Vaucorneilles

Rosé Cuvée "Tendre Suzon"

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.

VÉGÉTAUX "VIVANTS"^{3,6,7,8,11}

27€

Une cuisine vivante marie avec harmonie et discernement le cru et le "juste" cuit, ce qui n'est pas en soi contradictoire. Ce plat qui utilise de jeunes légumes locaux, fraîchement cueillis, puis cuisinés avec sens, entre cru et cuit. Ces légumes sont mariés avec le millet, une céréale pleine d'avenir : elle se plaît dans des terres pauvres et arides, demandent peu d'eau, atout précieux face au réchauffement climatique... De plus, elle est très nourrissante et sans gluten...

Légumes de saison du Val de Loire cuisinés à cru et à cuit parfumés au sésame. Graines kasha au gingembre. Ragoût de millet bio aux shiitakés & sélection d'herbes aromatiques, émulsion de mâche à l'huile de pistache parfumée au brahmi. Œuf bio en coque pour accompagner ce plat.

Accord Met & Vins :

Montlouis Blanc "Tendre"

Domaine des Bessons Rosé "Nuances"

Domaine Vins d'Azél Rouge "Un Franc Succès"

LOTTE & CAROTTES FANES^{2,3,4,7,9,10,11}

27€

L'idée est de mettre en avant l'existence possible d'une pêche résiliente, plus respectueuse et responsable de la survie des espèces marines en privilégiant le choix de poissons portant les labels ASC ou MSC, labels qui luttent contre la surpêche. Les lentilles corail, appelées aussi "dal" en Inde sont également synonyme d'une alimentation juste.

Filet de lotte fumée aux fanes de carotte puis rôtie au ghee parfumé au poivre de Pondichéry, jeunes racines de carotte glacées au fumet de langoustine, jus de cuisson lié à la crème double comme sauce. Lentilles de la reine cuisinées au curcuma frais, à la crème de coco & graines germées d'épeautre, de quinoa pour accompagner.

Accord Met & Vins :

Touraine Domaine des Roy "Sauvignon"

Maison Gandon "Chenin"

Domaine Des Bessons Rosé "Nuances"

VOLAILLES FAÇON CHAÏ⁷

27€

L'origine du Chaï (dérivé du mandarin "cha" qui signifie thé) remonte avec l'avènement de l'ayurveda, il y a plus de 5000 ans. C'est le principe d'une infusion d'un savant mélange d'épices subtilement associées dans un liquide, principalement du lait. On prête à cette boisson de nombreuses vertus. Elle nous sert ici de "fil conducteur" au mode de préparation de ce plat. Le psyllium, riche en fibres diététiques, apportent sa contribution précieuse au plat.

Poulette et Pigeon de Racan cuisinés aux épices Chaï (cardamome, gingembre, clou de girofle, fenouil, cannelle de Ceylan & poivre du Kerala). Les cuisses confites à point et les suprêmes rôtis au ghee, bien sûr, servi rosés. Champignons boisés & lingots bio cuisinés au thé noir. Jus de volaille vanillé à la cerise.

Accord Met & Vins :

Chinon Domaine Paget

AGNEAU AYURVÉDA^{1,7}

27€

Mariage symbolique entre l'agneau, espèce ovine jouant un rôle de préservation pour la sauvegarde des territoires non cultivables avec la cuisine ayurvédique soutenant les principes d'une vie harmonieuse entre l'humanité et notre planète. Le garam masala, savant mélange d'épices, va sublimer les chairs de l'agneau, tout comme les légumes associés à ce plat subtilement épicé sans en masquer la saveur originelle.

Gigot d'agneau du Quercy cuisiné selon les principes de l'Ayurveda, parfumé au garam masala safrané "Maison". Poivrons multicolores farcis d'une duxelles de légumes estivaux épicés à la coriandre fraîche. Risotto de freekeh à l'aubergine rôtie & bouillon d'agneau lié au poivron doux comme sauce.

Accord Met & Vins :

Touraine Maison Gandon "Cabernet Côt"

Chinon Domaine Paget

Domaine La Gabillière "Authenticôt"

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.

LES FROMAGES



CHÈVRE AUX NOISETTES^{7,8}

18€

Le "Kimchi", préparation culinaire ancestrale, possède de nombreux intérêts grâce à sa fermentation lactique maîtrisée. Riche en nutriments, en antioxydants, en vitamines ; il contribue au maintien d'un bon microbiote qui joue un rôle essentiel dans le système immunitaire. Peu calorique, écoresponsable en tout point, on le reconnaît aujourd'hui comme l'une des meilleures solutions de conservation et de préservation des végétaux pour une alimentation durable, saine et respectueuse de la biodiversité.

Fromage Saint-Maure de Touraine bio dont on réalise des bouchées – ou maki – garnies de poires et de noisettes du Piémont. "Kimchi" de betterave rouge au poivre du fromager, salade d'endive carmin et cordifole à l'huile de noisette. Sorbet salé cassis & chèvre pour une finale rafraîchissante...

Accord Met & Vins :

Montlouis Tendre "Jade"

Vouvray Vincent Carême "Cuvée Sec"

Touraine Amboise "Cuvée Authenticôt"

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.



LES DESSERTS



FRAISES & GROSEILLES "NATURALITAS"^{6,7,8,1}

20€

Le concept de la naturalité, c'est d'aller à l'essentiel : préserver le goût originel de chaque produit "vivant" tout en limitant l'intervention humaine à sa substantifique moelle et de manière écoresponsable. Les fruits composant ce dessert sont préparés de manière naturelle pour les mettre en scène dans un dressage évoquant un paysage imaginaire de douceurs et de textures croustillantes, croquantes, fondantes et bien sûr, très fruitées. Les goûts les plus essentiels...

Fraises de saison associées aux groseilles en pleine naturalité, granola aux flocons d'avoine et fine dentelle à la châtaigne pour recevoir une ganache légère chocolat lacté et un crémeux l'huile d'olive vierge extra. Crème glacée fruitée aux notes de combava & coulis de pitaya vanillée pour accompagner.

Accord Met & Vins :

Vouvray Domaine Meunier "Cuvée Brut Zéro"

Domaine Les Vaucorneilles Rosé "Cuvée Tendre Suzon"

DESSERT ANTIOXYDANT^{6,7,8}

20€

Les antioxydants, terme générique, regroupent en réalité plusieurs éléments : des vitamines, des oligo-éléments et des acides animés ; mais aussi des polyphénols, notamment dans les fruits rouges. La grenade est l'un de ses fruits les plus emblématiques, tout comme les fruits rouges dont la groseille, les baies de goji, l'acai... Ce dessert met en lumière de manière symbolique leurs bienfaits sous la forme d'un trompe-l'œil "enveloppé" de fruits rouges...

Sur un biscuit moelleux pistache aux baies de goji, une "myrtille" en trompe l'œil composée d'une ganache montée chocolat blanc vanillée et d'un cœur de myrtilles de Sologne. Sorbet mûre-groseille accompagné d'une salade des fruits composant ce dessert parfumé à l'acai.

Accord Met & Vins :

Touraine Domaine des Roy "Cuvée Brut Rosé"

Domaine des Bessons Rosé "Cuvée Nuances"

HOMMAGE AUX ABEILLES^{1,3,7,8}

20€

Le rôle des abeilles dans la biodiversité est d'une importance cruciale. Mais en plus, elles nous offrent le plus beau fruit de leur travail avec une extrême bienveillance : le miel ! Celui-ci concentre intrinsèquement le résultat de cet équilibre entre le jardin et le vivant... C'est l'élixir le plus précieux pour nous relier à la nature. Ce dessert miellé lui rend hommage de mille manières pour votre plaisir gustatif... Tout en remerciant avec bienveillance nos amies les abeilles !

Sablé "tout cru" aux amandes, noix de pécan & graines de chia, mousseux chocolat coco-miel-pollen et neem. Cœur coulant aux fruits exotiques pour la note acidulée. Namelaka et sorbet glacé yaourt-passion & croustillant au miel bio pour accompagner ce dessert dédié aux abeilles pollinisatrices...

Accord Met & Vins :

Montlouis Tendre Domaine Ouche Gaillard "Cuvée Jade"

Touraine Domaine Octavie "Cuvée Brut Pauline"

DESSERT ANTIOXYDANT^{6,7,8}

20€

SPIRALE CHOCOLATÉE FLEURIE^{1,3,6,7,8}

20€

Le symbolisme de la spirale, que l'on retrouve partout dans la nature, évoque énergie, progression, renaissance et pérennité. C'est aussi le symbole de la régénération du monde, le cycle de la vie terrestre... Cette spirale chocolatée représente de manière gourmande une progression gustative poétique où le "palais" prend toute sa place... Les fragrances boisées & chocolatées viennent souligner ce dessert en hommage aux arbres de vie...

Déclinaison autour de chocolats végétal, framboises aux notes fleuries : sablé croustillant cacao & coco, biscuit moelleux au chocolat lacté pour recevoir une ganache montée parfumée à l'hibiscus. Écume chocolat framboise & sorbet glacé chocolat aux notes de jasmin.

Accord Met & Vins :

Domaine Sauvète Rosé "Méli-Mélo"

La Gabillière Cuvée "Authenticôt"

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.

CARTE DES BOISSONS



LES APÉRITIFS

Coupe de pétillant	15 cl	9 €
Vouvray nectar	6 cl	9 €

EAUX MINÉRALES

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

SODAS

Coca-Cola	33 cl	3,50 €
Boisson thé Matcha framboise hibiscus bio	33 cl	6 €

BIÈRE ARTISANALE LOCALE

Bière Dufort	33 cl	8 €
- 341		
- 541		

JUS DE FRUITS BIO

Orange	25 cl	3 €
Grenade		
Tomate		

CAFÉ MALONGO BIO

Espresso	7 cl	3 €
Espresso double	14 cl	4,50 €



THÉ MALONGO BIO

25 cl	4 €
-------	-----

CAFÉ & GOURMANDISES FRUITÉES ^{1,7,8} 10 €

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

Sablé de graines germées au chocolat Andoa noir, onctueux chocolaté aux grains de café, fruits rouges au poivre du Kerala pour accompagner une truffe au fruits secs et d'une écume lactée parfumée au thé chai.

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.



LISTE DES ALLERGÈNES



- 1- CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (blé - seigle - orge - avoine...)
- 2- CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS
- 3- ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS
- 4- POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS
- 5- ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES
- 6- SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA
- 7- LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT
- 8- FRUITS À COQUE (amandes - noix - noisettes - noix de cajou - noix de pécan - pistaches)
- 9- CÉLÉRI ET PRODUITS À BASE DE CÉLÉRI
- 10- MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE
- 11- GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME
- 12- ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES
- 13- LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN
- 14- MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES

MENU GROUPE



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 15 jours avec la date de venue.

LES ENTRÉES

FLEUR DE RADIS EN AROMATHÉRAPIE ^{4,6,7,8,11}

Pétales de radis crus & radis glacés au jus de betterave réduit, les fanes dédiées à un sorbet chlorophylle. Tarama "Maison" aux fleurs de souci, foie de lotte poêlé au citron jaune, œufs de brochet sous cloche parfumée à l'huile essentielle de Tea Tree & croustillant de graines de lin sans cuisson.

GRAINES GERMÉES : SOURCE DE VIE ^{2,3,7,10,11}

Salade de graines germées mungo liées au yaourt "Maison" pour recevoir des langoustines crues marinées à l'huile d'avocat. Royale de tomates multicolores, de melon fraîchement taillés & graines de lentilles roses germées pour sublimer le "vivant" de cette entrée....

LES PLATS

LOTTE & CAROTTES FANES ^{2,3,4,7,9,10,11}

Filet de lotte fumée aux fanes de carotte puis rôtie au ghee parfumé au poivre de Pondichéry, jeunes racines de carotte glacées au fumet de langoustine, jus de cuisson lié à la crème double comme sauce. Lentilles de la reine cuisinées au curcuma frais, à la crème de coco & graines germées d'épeautre, de quinoa pour accompagner.

AGNEAU AYURVÉDA ^{1,7}

Gigot d'agneau du Quercy cuisiné selon les principes de l'Ayurveda, parfumé au garam masala safrané "Maison". Poivrons multicolores farcis d'une duxelles de légumes estivaux épicés à la coriandre fraîche. Risotto de freekeh à l'aubergine rôtie & bouillon d'agneau lié au poivron doux comme sauce.

LES DESSERTS

FRAISES & GROSEILLES "NATURALITAS" ^{6,7,8,1}

Fraises de saison associées aux groseilles en pleine naturalité, granola aux flocons d'avoine et fine dentelle à la châtaigne pour recevoir une ganache légère chocolat lacté et un crémeux à l'huile d'olive vierge extra. Crème glacée fruitée aux notes de combava & coulis de pitaya vanillée pour accompagner.

SPIRALE CHOCOLATÉE FLEURIE ^{1,3,6,7,8}

Déclinaison autour de chocolats végan, framboises aux notes fleuries : sablé croustillant cacao & coco, biscuit moelleux au chocolat lacté pour recevoir une ganache montée parfumée à l'hibiscus. Écume chocolat framboise & sorbet glacé chocolat aux notes de jasmin.



MENU GROUPE



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 15 jours avec la date de venue.

LES PLATS

LOTTE & CAROTTES FANES ^{2,3,4,7,9,10,11}

Filet de lotte fumée aux fanes de carotte puis rôtie au ghee parfumé au poivre de Pondichéry, jeunes racines de carotte glacées au fumet de langoustine, jus de cuisson lié à la crème double comme sauce. Lentilles de la reine cuisinées au curcuma frais, à la crème de coco & graines germées d'épeautre, de quinoa pour accompagner.

AGNEAU AYURVÉDA ^{1,7}

Gigot d'agneau du Quercy cuisiné selon les principes de l'Ayurveda, parfumé au garam masala safrané "Maison". Poivrons multicolores farcis d'une duxelles de légumes estivaux épicés à la coriandre fraîche. Risotto de freekeh à l'aubergine rôtie & bouillon d'agneau lié au poivron doux comme sauce.

CAFÉS ET THÉ GOURMANDS

CAFÉ & GOURMANDISES FRUITÉES ^{1,7,8}

Sablé de graines germées au chocolat Andoa noir, onctueux chocolaté aux grains de café, fruits rouges au poivre du Kerala pour accompagner une truffe au fruits secs et d'une écume lactée parfumée au thé chai.

LISTE DES ALLERGÈNES



- 1- CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (blé - seigle - orge - avoine...)
- 2- CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS
- 3- ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS
- 4- POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS
- 5- ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES
- 6- SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA
- 7- LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT
- 8- FRUITS À COQUE (amandes - noix - noisettes - noix de cajou - noix de pécan - pistaches)
- 9- CÉLÉRI ET PRODUITS À BASE DE CÉLÉRI
- 10- MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE
- 11- GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME
- 12- ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES
- 13- LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN
- 14- MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES

ALLERGENS LIST



1- CEREALS CONTAINING GLUTEN

2- SHELLFISH

3- EGGS

4- FISH

5- PEANUTS

6- SOYA

7- MILK

8- TREE NUTS

9- CELERY

10- MUSTARD

11- SESAME SEEDS

12- SULPHUR DIOXIDE

13- LUPIN

14- MOLLUSCS