



**LE GRAND
SAINT-MICHEL**

Le Chef de Cuisine Alexandre Trazères vous propose



ENTRÉES



Foie gras de canard maison en gravlax
compotée de pommes à la badiane

18 ✘ Thon rouge aux graines de sésame
torréfiées, sauce teriyaki 14

✘ Garbure béarnaise :
potée tiède aux légumes
et cuisse de canard confite

12 ✘ Polenta grillée et sa déclinaison
de légumes marinés 12

Saumon fumé d'Ecosse,
mousse de betteraves et crème aux cinq baies 16



POISSONS



Sandre à l'huile de noisette,
déclinaison de poireaux

26 ✘ Filet de daurade en croûte d'herbes,
purée de haricots blancs
et pois gourmands 24

Filet de bar sauvage poêlé, asperges vertes
émulsion de fumet de poisson

28



VIANDES



✘ Suprême de volaille de la ferme de Marlat
rôtie et cuisse confite, chou vert et rave
en deux textures, jus lié au gingembre

23 ✘ Carré d'agneau cuit en basse température,
carottes en trois façons 26

Filet de bœuf poêlé au lard
trio de pommes de terre

28 Ris de veau rôti, mousseline
de pommes de terre aux truffes 27



MENUS SAINT-MICHEL



choix signalés par ✘

MENU 42
comprenant entrée, plat
et dessert

MENU 34
(uniquement au déjeuner)
comprenant entrée et plat
ou plat et dessert

MENU ENFANT 16
(jusqu'à 12 ans)
comprenant le plat du chef
et le dessert



MENU DÉCOUVERTE



Menu disponible uniquement pour le dîner, servi pour l'ensemble des convives

55

Langoustines mi-cuites, crème de yuzu
et caviar Baëri de Sologne

Suprême de pigeon de Racan rôti
et cuisse confite, artichaut poivrade,
mousseline de pois chiche

Flan d'écrevisses cuit en basse température,
jus de cresson

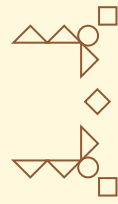
Dessert tout chocolat:
en crémeux, en biscuit éponge,
en glace, en crumble

Filet de Saint-Pierre,
déclinaison autour de la carotte

Prix nets TTC en €

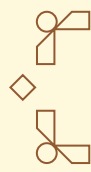


FROMAGES



Assortiment de 5 fromages affinés
par notre Maître fromager,
mesclun de salade et vinaigrette à la truffe

14



DESSERTS



✘ Le Citron

*Tarte au citron meringuée
en trois textures*

13

✘ Le Macaron

*Pistache et groseille,
coulis de fruits rouges*

13

Le chocolat

Moelleux, crémeux, croquant et sorbet

15

✘ Fruits rouges de Sologne marinés,
émulsion de bonbon de vichy relevé
au poivre Sichuan, sorbet fraises

13

✘ La vanille

*Traditionnel mille-feuille à la vanille
de Madagascar, glace vanille*

14