



**LE GRAND  
SAINT-MICHEL**

Le Chef de Cuisine Alexandre Trazères vous propose



**ENTRÉES**



Thon rouge aux graines de sésame  
torréfiées, crème de petits pois wasabi  
et émulsion de lait de coco

18

Langoustine juste saisie, crémeux de yuzu  
et caviar de Sologne, avocat rôti

19

Crémeux de tomate et de papaye,  
pastèque confite au soja

13

Carpaccio de bœuf,  
mayonnaise au sésame, câpres frais

15

Mille-feuille de foie gras de canard,  
rhubarbe et pain d'épice

19



**POISSONS**



Fleur de courgette farcie à la chair de crabe,  
courgette saisie aux sojas

26

Saumon confit, poivrons et aubergines  
comme un caviar, réduction de crustacés

24

Turbot rôti, blette au naturel,  
condiments d'herbes et pain de mie toasté

29



**VÉGÉTARIENS**



Risotto aux champignons de Sologne

16

Assiette de légumes du moment

18



**VIANDES**



Ris de veau rôti, mousseline légère  
de pomme de terre à la truffe

29

Filet mignon de porc cuit basse température,  
ail noir et légumes de saison

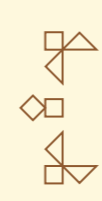
25

Entrecôte Black Angus,  
la betterave sous toutes ses formes

33

Filet de canette, carottes et figes rôties

23



**MENU CARTE BLANCHE**



Menu disponible uniquement au dîner jusqu'à 21h30  
Servi pour l'ensemble des convives

Suggestion du chef en 6 temps

65

Supplément accord mets et vins  
réalisé avec notre sommelier

Sélection de 4 verres

25



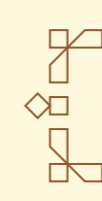
**MENU ENFANT**



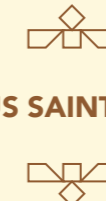
Jusqu'à 12 ans

Plat du chef et dessert

16



**MENUS SAINT-MICHEL**



Menu disponible uniquement au déjeuner

Entrée et plat ou plat et dessert

36

Entrée, plat et dessert

47

**Entrées**

Crémeux de tomate et de papaye,  
pastèque confite au soja

Carpaccio de bœuf,  
mayonnaise au sésame, câpres frais

**Plats**

Saumon confit, poivrons et aubergines  
comme un caviar, réduction de crustacés

Risotto aux champignons de Sologne

Filet mignon de porc cuit basse température,  
ail noir et légumes de saison

Filet de canette, carottes et figes rôties

**Desserts**

Les fraises

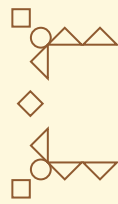
*Fraises et fruits rouges de Sologne  
marinés au moment, émulsion de bonbon  
vichy au poivre du Sichuan,  
sorbet fruits rouges*

La vanille

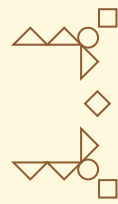
*Traditionnel mille-feuille à la vanille  
de Madagascar, glace vanille*

Le Citron

*Tarte au citron meringuée déstructurée*

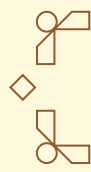


## FROMAGES



Assortiment de fromages affinés  
par notre Maître fromager accompagné de  
son mesclun de salade à l'huile de truffe

14



## DESSERTS



Les fraises  
*Fraises et fruits rouges de Sologne  
marinés au moment, émulsion de bonbon  
vichy au poivre du Sichuan,  
sorbet fruits rouges*

13

L'abricot  
*Poêlé, frais, en coulis,  
crémeux Romarin*

15

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

14

Le Citron  
*Tarte au citron meringuée déstructurée*

13

Le chocolat  
*En crémeux, en crumble, en glace  
et en biscuit éponge*

16