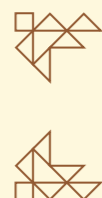




**LE GRAND
SAINT-MICHEL**



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

Noix de Saint-Jacques snackées
crémeux de fenouil, ses pickles
d'oignons rouges

16

✘ Polenta grillée et sa déclinaison
de légumes marinés

12

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

12

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

16

6 huitres N°3 de Marennes Oléron

18

✘ Potage du jour

11



POISSONS



Sandre à l'huile de noisette,
déclinaison de poireaux

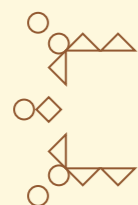
26

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

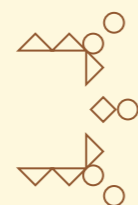
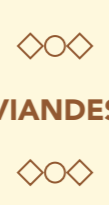
24

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

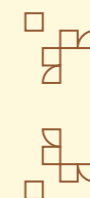
26

Filet de bœuf poêlé au lard
trio de pommes de terre
et sauce béarnaise légère

28

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

27



PLATS À PARTAGER



Minimum 2 personnes (prix par personne)

✘ LUNDI
Carré de porc «Label rouge»
rôti au thym citron

24

VENDREDI
Bar sauvage de l'Atlantique
en croûte de sel, sauce vierge

29

✘ MARDI
Truite aux amandes

24

SAMEDI
Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise

28

✘ MERCREDI
Quasi de veau, cuit à basse température
sauce choron

25

DIMANCHE
homard breton (450 grs par pers. selon arrivage)
au beurre de corail

35

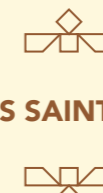
✘ JEUDI
Gigot d'agneau cuit 7 heures,
jus court parfumé à la sauge

26

À votre convenance : légumes grillés du moment, pommes de
terre rattes au thym, tombée de pousses d'épinards et tomates
cerises confits, ratatouille



MENUS SAINT-MICHEL



choix signalés par ✘

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

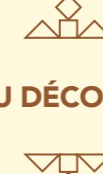
34

MENU
comprenant entrée, plat et dessert

42



MENU DÉCOUVERTE



Pour l'ensemble des convives de la table
Menu disponible uniquement pour le dîner

55

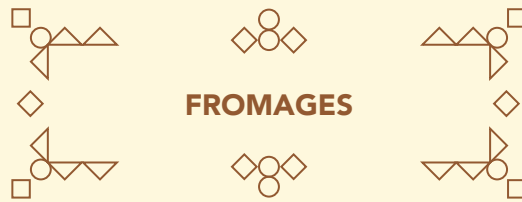
Langoustines mi-cuites, crème de yuzu
et caviar Baëri de Sologne

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

Filet de Saint-Pierre,
déclinaison autour de la carotte

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

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



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

14



✘ Le Citron
*Tarte au citron meringuée
en trois textures*

13

✘ La poire
*Pochée, en mousse,
sorbet poire Williams*

13

Le chocolat
Moelleux, crémeux, croquant et sorbet

15

✘ Le Macaron
*Pistache et groseille,
coulis de fruits rouges*

13

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

14