



LE GRAND SAINT-MICHEL

Alexandre Trazeres, Chef de cuisine

Romain Evras, Second de cuisine

*vous proposent leur carte en collaboration avec leurs fournisseurs
Invite you to their « à la carte » menu hand in hand with our local suppliers*

Nos pains : Boulangerie Odelyss à Huisseau-sur-Cosson

Notre beurre : La ferme du Croc du Merle à Muides-sur-Loire

Nos fruits et légumes : Maison Laugier à La Chapelle-Saint-Mesmin

Nos produits de la mer : Maison Seau - en direct de Lorient



Our bread : Boulangerie Odelyss, Huisseau-sur-Cosson

Our butter : La ferme du Croc du Merle, Muides-sur-Loire

*Our fruits and vegetables : Maison Laugier, La Chapelle-
Saint-Mesmin*

Our caviar : Maison Hennequart - Caviar de Sologne

Our seafood products : Maison Seau – straight from Lorient



Tous nos produits sont « Fait maison »

All our dishes are « home-made »



Carte servie de 19h00 à 21h30 du mercredi au
dimanche

Nos fournisseurs attestent que toutes leurs viandes bovines
sont d'origine française

Our meat products are "French Origin" certified by our suppliers



ENTRÉES
STARTERS



Carotte confite au safran, clémentine pochée 22
et chutney de clémentine au safran
*Confit carrot with saffron, poached clementine
and chutney of saffron clementine*

Rate de porc confite, topinambour et 19
émulsion au champagne
*Confit pork spleen, Jerusalem artichoke and champagne
emulsion*

Jaune d'oeuf confit à la sauce yakitori, racine 23
de persil et gingembre
*Candied egg yolk, yakitori sauce, parsley root and
ginger*



PLATS
MAIN DISHES



Pigeon de Racan rôti sur coffre, cuisse farci aux 38
abats, haricot coco et salsifis confit à la fève
de cacao
*Roasted Racan pigeon, thigh stuffed with offal,
coco beans and salsify confit with cocoa beans*

Carré d'agneau sauce au miel, mousseline de carottes 37
pourpres, petites carottes rôties et courge spaghetti
*Rack of lamb with honey sauce, purple carrot mousseline,
babies roasted carrots and spaghetti squash*

Terre et mer de homard et volaille en ballotine, 46
mille-feuille de pommes de terre et poivrons
*Surf and turf of lobster and poultry in ballotine,
potato mille-feuille and peppers*

Saint Jacques en deux services, radis, épinards 38
et émulsion de barde
*Scallops in two services, radish, spinach
and beard emulsion*

Assiette de légumes de saison 21
Seasonal vegetables plate



FROMAGES
CHEESES



Assortiment de fromages affinés 17
par notre Maître fromager Xavier Thuret (MOF),
et mesclun à l'huile de truffe
*Selection of cheeses selected by our Master Cheese maker
Xavier Thuret (MOF), served with a baby leaf salad
seasoned with truffle oil*

Mousse de fromage de chèvre, 14
miel et herbes fraîches, sorbet fromage blanc
*Goat cheese mousse, honey
and fresh herbs, cottage cheese sorbet*



MENU CARTE BLANCHE

CHEF TASTING MENU

Menu disponible jusqu'à 21h00
Servi pour l'ensemble des convives
Menu available until 21 :00
Served for all guests

Laissez-vous séduire par une dégustation
des mets spécialement sélectionnés par
notre Chef Alexandre Trazeres

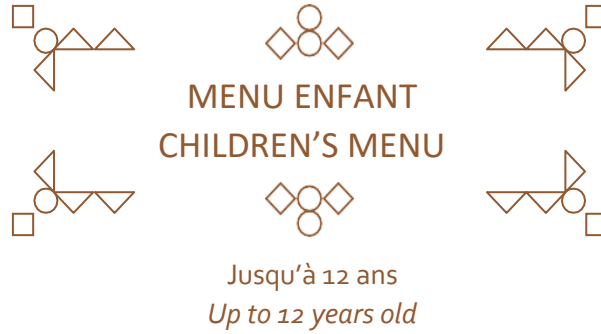
Let yourself be seduced by a tasting menu
Selected by Chef Alexandre Trazeres

Suggestion du Chef en 5 temps

Chef's 5 course tasting menu

85

Accord mets et vins
Sélection de 4 verres
Food and wine pairing
Selection of 4 glasses
Val de Loire 25
Prestige 35



Plat et dessert de la carte
Dish and dessert from the menu

19



Temps d'élaboration : 20 minutes
Nous vous suggérons de choisir vos desserts à la prise de commande
Our desserts are made to order : 20 minutes
We recommend ordering dessert at the beginning of your meal

La vanille, 16
mille-feuille revisité à la vanille de Madagascar,
billes passion, glace vanille et poivre
Voatsiperifery
Vanilla,
mille-feuille made with Madagascar vanilla, passion
fruit, vanilla ice cream and Voatsiperifery pepper

La Figue
mousse figue, riz au lait à la feuille de figuier, 16
gelée de poire, compote de figue, glace yaourt
et feuille de figuier
fig mousse, rice pudding with fig leaf, pear
jelly, yogurt ice cream and fig leaf

Le chocolat réglisse, 16
crémeux chocolat tulakalum,
ganache montée réglisse, praliné aux
pignons de pins et glace réglisse
Chocolate licorice,
tulakalum chocolate cream, liquorice ganache,
praline with pine nuts and liquorice
ice cream