



# 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



Avocat, quinoa et légumes croquants  
*Avocado, quinoa and crispy vegetables*

22

Terrine de foie gras caramélisée, pommes de terre,  
hareng fumé et bouillon Dashi  
*Terrine of caramelized Foie gras, potato, smoked Herring and  
Dashi broth*

Œuf parfait, espuma de céleri et truffe  
*Perfect egg, celery and truffle*

23



PLATS  
MAIN DISHES



Magret de canard, betteraves, blettes et  
fruits rouges  
*Duck breast, beetroots, chards and  
red fruits*

36

Filet mignon de veau, crémeux de petits pois,  
petits pois frais, crème montée à la coriandre,  
sucrine grillée  
*Veal filet mignon, creamy peas and fresh peas,  
cream flavoured coriander, grilled sucrine*

37

Poisson du moment  
*Fish of the day*

38

Esturgeon de Sologne, céleri branche confit et croquant  
Tartare de céleri à l'aneth, réduction vin rouge  
*Sologne sturgeon, candied and crispy celery,  
celery tartare with dill, red wine reduction*

35

Risotto de cèpes, carpaccio de cèpes à  
l'huile de noisette  
*Cep risotto, carpaccio of cep with oil flavoured  
hazelnut*

29



FROMAGES  
CHEESES



Assortiment de fromages affinés  
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*

17

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

14



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



**MENU ENFANT**  
**CHILDREN'S MENU**

Jusqu'à 12 ans  
*Up to 12 years old*

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

19



**DESSERTS**

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 mirabelle, 16  
 mirabelles poêlées, mousse coco citronnelle,  
 compotée de mirabelles, sablé croustillant coco,  
 billes de citronnelle et sorbet mirabelle  
*Pan-fried cherry plums, coconut and lemongrass*  
*mousse, plum compote, crispy coconut shortbread,*  
*lemongrass balls and plum sorbet*

La fraise, 16  
 fraises en gelée végétale, baba imbibé au gin,  
 ganache au thé Hojicha, sorbet fraise et thé  
*Strawberry,*  
*strawberries in vegetable jelly, baba cake soaked in*  
*gin, ganache with Hojicha tea, strawberry and tea*  
*sorbet*