



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 »

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

Our meat products are “French Origin” certified by our suppliers

Prix nets TTC en €



ENTRÉES STARTERS



Pastèque confite au soja et sésame grillé tomates anciennes et jus perlé de coriandre 19
Candied watermelon with soy and grilled sesame, heirloom tomatoes and pearl coriander juice

Rouget nacré, radis du jardin de Chambord glacés concombre et fenouil, jus végétal 21
Pearly rouget fish, Charbord garden radishes with glazed cucumber and fennel, vegetable juice

Royale de foie gras, artichaut et consommé de bœuf en gelée 23
Royale Foie gras, artichoke and beef jelly consommé



PLATS MAIN DISHES



Filet de bœuf, fèves, girolles de Sologne et cébettes du jardin de Chambord, jus de capucine 36
Beef tenderloin, broad beans, Sologne chanterelles, and Chambord garden scallions, nasturtium juice

Raviole de cresson et girolles de Sologne, émulsion de cresson 29
Watercress raviolis, Sologne chanterelles and watercress emulsion

Poisson du moment, crémeux d'épinards, pâte de citron et asperges vertes, émulsion cardamome 35
Fish of the day, creamy spinach, lemon paste and green asparagus, cardamom emulsion



FROMAGES CHEESES



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

Mousse de Saint-Maure et sorbet fromage blanc, miel et herbes fraîches 14
A Saint-Maure mousse with a white cheese sorbet, honey and fresh herbs

Prix nets TTC en €



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 our Chef Alexandre Trazeres*

Suggestion du Chef en 5 temps
Chef's 5 course tasting menu
80

Accord mets et vins
Sélection de 4 verres

*Food and wine pairing
Selection of 4 glasses*

Val de Loire 25
Prestige 35

Prix nets TTC en €



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

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

Autour de la noisette et du lait 16
Espuma de lait, mousse Gianduja, biscuit noisette, glace praliné

Hazelnut and milk,
milk foam, Gianduja mousse, hazelnut biscuit, praline ice cream

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 sorbet and tea

Prix nets TTC en €