



LE GRAND SAINT-MICHEL

Alexandre Trazeres, Chef de cuisine
Romain Evras, Second de cuisine

vous proposent leur carte en collaboration avec leurs fournisseurs

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

Notre caviar : Maison Hennequart - Caviar de Sologne

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



Le Chef vous recommande ses plats Signature



Tous nos produits sont « Fait maison »

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



ENTRÉES



Jaune d'œuf confit, effiloché de joue de bœuf,
tuile sarrasin et consommé de bœuf

17

Huîtres grillées, seiche, fenouil
et vinaigrette agrumes

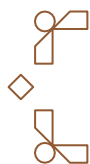
20

Royale de topinambour et son émulsion
parfumée aux clous de girofle

15

Foie gras de canard poêlé, crumble pistache
et oignon confit

22



POISSONS



Lieu jaune, courge, noisettes et
Béarnaise à la truffe

28

Saint-Jacques, mousseline de céleri légèrement iodé,
pain aux céréales, marrons, crémeux potimarron,
écume au café

34

Dos de cabillaud confit, espuma de pommes
de terre et jeunes pousses d'épinards

28



VIANDES



Ris de veau rôti, petits pois et
oignons nouveaux

38

Côte de veau, chou-fleur et légumes anciens,
jus au foin

30

Suprême de volaille glacé, maïs,
truffe et carottes

32

Retour de chasse de Chambord

31



VÉGÉTARIENS



Risotto de blé au parfum de truffe,
mousse de chèvre

25

Légumes de saison poêlés, rôtis, confits,
en mousseline

21



MENU CARTE BLANCHE



Menu disponible jusqu'à 21h00
Servi pour l'ensemble des convives

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

Suggestion du Chef en 5 temps

80

Suggestion du Chef en 7 temps

90

Accord mets et vins
Sélection de 4 verres
Val de Loire 25
Prestige 35



MENU 2X PLUS DE GOÛT

Menu disponible tous les soirs sauf le samedi,
Servi jusqu'à 21 heures pour l'ensemble des convives

70

Jaune d'œuf confit, effiloché de joue de bœuf, tuile sarrasin et consommé de bœuf

~~~

Foie gras de canard poêlé, crumble pistache et oignon confit

~~~

Lieu jaune, courge, noisettes et Béarnaise à la truffe

~~~

Côte de veau, chou-fleur et légumes anciens, jus au foin

~~~

La vanille,
traditionnel mille-feuille à la vanille de Madagascar,
chutney de fruits rouges et crème glacée au foin

~~~

Autour de la noisette et du lait  
espuma de lait, mousse gianduja, biscuit noisette, glace praliné

1 verre de Sancerre blanc - Domaine des Clairneaux – Jean Marie Berthier

1 verre de Cheverny blanc - Les Vignerons de Mont-Près-Chambord – Japier de Nozieux

1 verre de Cheverny rouge - Les Vignerons de Mont-Près-Chambord – Domaine Jean-Luc Gendrier

Eau minérale et café offert

Prix nets TTC en € - Taxes et service compris



## FROMAGES

Assortiment de fromages affinés par notre Maître fromager Xavier Thuret (MOF), et mesclun à l'huile de truffe

17



## DESSERTS

Temps d'élaboration : 20 minutes  
Nous vous suggérons de choisir vos desserts à la prise de commande



La vanille, traditionnel mille-feuille à la vanille de Madagascar, chutney de fruits rouges et crème glacée au foin 15

La patate douce aux notes exotiques, patate douce confite et caramélisée, croustillant fruits secs, émulsion coco gingembre, sorbet noix de coco et thé vert exotique 15

Le miel et les agrumes 14  
nougat glacé au miel, crémeux agrumes, émulsion jasmin et sorbet pamplemousse

Le chocolat et la passion 15  
crème brûlée passion, crémeux chocolat noir à la passion, sorbet rhum passion

Autour de la noisette et du lait 16  
espuma de lait, mousse gianduja, biscuit noisette, glace praliné



## MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Plat et dessert de la carte

19